DE RE CULINARIA

CARTE DE BUCATE ȘI DE *Dragoste*

ERVIN SZÉKELY

De ce să gătim?

Mai exact de ce ar găti cineva dacă este singur și mai ales bărbat? La instinctivul „pentru că îi este foame și vrea să mănînce", replica este: „răspuns greșit"! Potolirea foamei este doar un „efect colateral" (fără doar și poate, binevenit!), motivul principal fiind însă: „pentru bucuria de a găti"!

„Dacă stau singur într-o încăpere, atunci sînt un om. Dacă intră o femeie, devin bărbat. Și exact atît de bărbat voi fi eu, cît de femeie este cea care a intrat în acea încăpere". Cînd am văzut-o pe ea, am devenit foarte bărbat! [...] O priveam tîmp pe cea care – gîndindu-mă acum – deși era frumușică, nu era chiar Miss Univers! Dar parcă avea semn în frunte că era a mea! O găsisem pe cea pe care o căutam, deși atunci nu știam nici măcar cum o cheamă. Cu toate acestea, eram sigur că ea avea să fie perechea mea!

978-606-8680-80-4

6068 680804

Ratio et Revelatio
ratioetrevelatio.com

DE RE CULINARIA

Székely Ervin

Carte de bucate şi de dragoste

Traducere din limba maghiară de
Székely Ervin

Adaptare de
Raluca Lazarovici Vereș

Editura Ratio et Revelatio
Oradea
2019

Redactor: Raluca Lazarovici Vereș
Coperta: Anita Molnár
DTP: Dan Ichimescu

Copyright © 2019

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
SZÉKELY, ERVIN
Carte de bucate şi de dragoste / Székely Ervin. - Oradea : Ratio et Revelatio, 2018
ISBN 978-606-8680-80-4

821.511.141

Editura Ratio et Revelatio, Oradea
str. Sofiei, nr. 3, Bihor, România, 410183
e-mail: office@ratioetrevelatio.com

www.ratioetrevelatio.com

Cuvînt înainte

Gătitul este acel proces mistic
al cărui produs final nici măcar nu contează.
Molnár Gusztáv

Cititorul ţine în mînă nu una, ci două cărţi („doi în unu", ca în reclame!). Cartea de față este un roman de dragoste care oferă în același timp cadrul și mai ales pretextul unei cărți de bucate. Acest format *double-face* face ca și plăcerea lecturii să se dubleze. Astfel, dacă, pe de o parte, îmbogățirea cu reţetele unor mîncăruri gustoase cu precădere de sorginte mitteleuropeană, dar și mediteraneană, este garantată, trecînd în mod firesc și relaxant prin nu puține „excursii gastronomice" – firește, dacă cititorul are plăcerea să ia în mînă nu toiagul, ci lingura de lemn, pe de altă parte, romanul de dragoste curge natural printre ele și așază într-un context cultural, etnic și, dacă doriți, și geografic rețetarul propus.

Noutatea constă în modalitatea „democratică" a prezentării acestui volum. Cine e interesat de volum cap-coadă este desigur cititorul ideal. Dar, dacă din diferite motive, cititorul dorește doar lectura rețetarului sau a romanului de dragoste, în mod distinct, acest lucru se poate fără efort și nu se va simţi victima consumului obligatoriu al amîndurora – ca în comerţul socialist, care te obliga să cumperi la pachet cu un litru de ulei, și un kilogram de peşte stricat sau de ceapă degerată. Reţetarul a fost cules cu corpuri de literă diferite față de roman, astfel încît se trece cu ușurință de la unul la altul. De asemenea, pentru cei care au nevoie doar de reţete, am atașat și un cuprins organizat după criterii gastronomice (antreuri, supe, feluri principale, deserturi).

În ceea ce privește povestea de dragoste, aceasta trimite în toate privinţele la operetă. Are o primadonă, un *bon-vivant*, o subretă şi un comediant, un dansator, fericire nemărginită, dar şi un soi de intrigă şi tensiune, iar la urmă – aşa cum se cuvine într-o operetă care se respectă – dragostea învinge toate vicisitudinile.

Cît despre reţete, m-am străduit să compun un „meniu" variat, în care, pe lîngă deliciile bucătăriei ungureşti, se regăsesc cele mai gustoase feluri spaniole, italiene, americane şi chiar franceze. Am încercat să propun mîncărurile care se pot găti fără dificultate. Am avut grijă să aleg reţete pentru care nu este nevoie de ingrediente speciale şi a căror procurare nu este dificilă. Din acest motiv, cu părere de rău, a trebuit să renunţ la mîncărurile asiatice.

Doresc să le mulţumesc tuturor prietenilor şi cunoştinţelor care, cu idei şi sfaturi binevenite, au contribuit la realizarea acestei cărţi. În mod special aş dori să-i mulţumesc fiului meu Székely Ervin jr. pentru lecturarea cu profesionalism a cărţii de bucate şi pentru contribuţia sa cu trei reţete foarte importante („Tomahawk Steak", „Paste Carbonara", „Cotlet de miel").

Începe cu sfîrșitul

„Ea m-a alungat, / eu m-am îmbătat, / Pantofii i-am aruncat, / Şi pe o bancă m-am culcat. // N-am nici casă, / N-am nici masă / Singur sînt, dar cui îi pasă". Am scris această poezie într-un colţ de cafenea. Nu vă speriaţi, situaţia nu a fost chiar atît de dramatică (puțină licență poetică îmi este permisă, nu-i așa?), dar aproape. Treaba e că draga mea Zsuzsika – s-o mîntuiască Dumnezeu cu amîndouă mîinile! – într-o bună zi, s-a hotărît și mi-a dat papucii. Şi cum nu era doar prietena, perechea mea sufletească (şi trupească), ci, în acelaşi timp, şi gazda care împărţise cu mine odaia luată cu chirie, despărţirea noastră a avut – ca să spun aşa – şi consecinţe sociale. Cu alte cuvinte, m-am trezit pe drumuri. Măcar loc de muncă mai aveam, cel puțin teoretic. Practic, de două luni nu îmi primisem leafa de ziarist. Poate ați avut ocazia să auziți de mine, fiindcă am avut colaborări cu mai multe publicaţii. Mă numesc Jóravaló Mátyás adică „Matei cel bun" şi, cînd mă iubeam cu Zsuzsika, lucram cu normă întreagă la un portal de ştiri, pentru umilitor de puţini bani, şi nici pe aceia nu-i primeam decît cu mari întîrzieri.

Zsuzsika... Ce fată minunată! Era ca produsele Tefal – se gîndea la toate! A fost bună viaţa cu ea. Cum spune cîntecul, „Noaptea torcea, dimineaţa spăla / cu greu mă ţinea!". Nu trăiam pe picior mare – salariul de facturistă la o firmă multinaţională era mai mult mic decît mare. Dar Zsuzsika mea îi chivernisea cu atîta ingeniozitate, încît nu ne lipsea nimic. E adevărat că mai dădea şi meditaţii de engleză în timpul liber. Și ne mai și rămîneau bani pentru mici excursii! Contribuţia mea la vistieria comună a fost minimă, dar esențială. În glumă spuneam că eu mă îngrijeam de partea de distracţie și armonie a familiei, şi acest lucru reprezenta un capital inestimabil. Din bruma mea de salariu, aprovizionam constant frigiderul cu cele cîteva beri, pe care oricum trebuia să le ia și să le bea cineva! Un pic mă deranja că eram întreţinut de Zsuzsika, dar cumva am trecut și peste asta! Dacă eram febleţea ei, și ea putea să facă niște sacrificii pentru mine sau nu? Dar cum era de aşteptat, la un moment dat, s-a umplut paharul. Mi-a spus că ea nu vrea scandal, dar trebuie

să înţeleg că aşa n-o să se aleagă nimic de noi. Că ar trebui să gîndesc mai responsabil, pentru că, dacă vreodată o să avem un copil, trebuie să fim în stare să-l hrănim, să-l îmbrăcăm, să-l ţinem la şcoală etc. Ea singură nu putea să le facă pe toate, iar eu – aşa cum rezulta din comportamentul meu pînă în prezent – eram incapabil să mă adun! Nu era vorba doar despre bani (nici aceia nu erau însă un aspect neglijabil!), ci despre responsabilitate, ceea ce la mine lipsea cu desăvîrşire! Treizeci şi doi de ani au zburat, şi încă mai trăiam şi gîndeam ca un adolescent! În ultimul an cu ea, auzisem fraza asta cam de cincizeci de ori (în medie o dată pe săptămînă, cu excepţia sfintelor sărbători de Crăciun şi de Paşte, pe care cuvioasa mea cu convingeri religioase profunde nu a vrut să le strice)!

Că predicile nu au avut rezultatul scontat este o certitudine. De la acest fapt, ea a ajuns la concluzia că eu nu o iubeam suficient. Așa i-a spus ei o vecină, care știa sigur, fiindcă mergea frecvent la psiholog... Adică psihologul „mergea" la ea, ceea ce o autoriza... În realitate, nu despre asta era vorba. Eu am respectat-o sincer şi din toată inima pe Zsuzsika şi nu o înşelasem niciodată (doar cînd fusese inevitabil, dar acelea fuseseră cazuri de forţă majoră, care mă exonerau pînă şi de răspundere juridică). E drept că nu simţisem pentru ea o iubire înflăcărată, însă relaţia cu ea mi-ar fi convenit şi pentru o perioadă mai lungă. Problema mea era că nu eram tipul omului profitor și nu mă pricepeam să mă vînd pe piaţa muncii. A lipsit din mine o doză de agresivitate sănătoasă, fără de care în ziua de azi nu reuşeşti să te realizezi. Am încercat de cîteva ori, dar la orice refuz sau concurs pierdut, cu stima de sine zdruncinată și coada între picioare, mă retrăgeam la portalul de ştiri, unde preluam textele altor publicaţii, pe care le reciclam cu titluri mai de doamne-ajută şi le dădeam drumul online fără nicio modificare (doar greşelile gramaticale le mai corectam, că mă deranjau la ochi!). Majoritatea timpului îl petreceam pe reţelele de socializare, unde împărtășeam și altora din perlele mele de înțelepciune. Dacă o postare de-ale mele era mai reușită și prindea cîteva like-uri, îi dădeam rapid un titlu şi o publicam pe portalul nostru ca articol de autor.

Așadar, degringolada în care mă aflam – acum pot să recunosc

– se datorează totuși și unor cauze imputabile mie. Totodată, trebuie să admitem că era și încă e greu și acum să găsești o slujbă bună. Era cumva de așteptat ca relația noastră să se termine. Cu o lună în urmă îmi dăduse ultimatum. Știam că nu glumește – Zsuzsika, draga de ea, era total lipsită de simțul umorului! – dar știam în același timp și că voi fi incapabil ca pe altarul unei relații să sacrific eul meu cel mai profund și să mă apuc serios de treabă, să-mi înving firea, nepriceperea, lenea, și – cum mă cunosc – nici noroc nu aveam! Știam eu ce știam! Nu a ieșit nimic, deși la un interviu pentru un job la o firmă multinațională, mi s-a promis că voi fi anunțat. Nu m-au anunțat, dar măcar au promis (pentru că alții nici atît nu au făcut!)... A doua zi, Zsuzsika mi-a cerut cheia de la casă (mai exact a cerut înapoi cheia pe care o foloseam eu). Întrucît toată viața am fost un domn, i-am dat-o imediat, fără obiecții, și mi-am făcut bagajul. Între timp, cîntam o melodie a lui Kern András: „Acele cîteva zdrențe și periuța de dinți / Doar nu ne certăm pentru ele, hai să fim cuminți. / Pentru mine atît e destul, eu plec acum, / Dar viața e frumoasă, nu uita..."

Pînă la urmă, despărțirea noastră a fost chiar frumoasă. Ca la carte! Ea a plîns, eu am consolat-o și am îmbărbătat-o. I-am spus să nu fie tristă, că îi va fi ușor să uite pe unul ca mine, că își va găsi repede un băiat mult mai bun, la care ea a început să plîngă și mai tare, m-a rugat să o iert, dar nu are de ales. În esență, a avut dreptate Zsuzsika mea – să o mîntuiască Dumnezeu cu amîndouă mîinile! – în locul ei, și eu m-aș fi dat afară!

Béni și însărcinarea

Am petrecut noaptea la un coleg, Géza, cu care am bocit evenimentul cum se cuvine, bărbătește. Adică ne-am îmbătat. Mi-a spus că mai puteam sta la el cîteva zile, după care îi vine acasă soția și trebuie să eliberez spațiul. Dimineață, încă mahmur, l-am sunat pe Kartell Béni. Ne cunoșteam din școala generală, unde fuseserăm colegi de clasă și colegi am rămas pînă la terminarea facultății. O perioadă am fost chiar prieteni foarte buni. Mergeam adesea acasă la el, cînd eram copil. Mă copleșea casa aceea impunătoare, din alte vremuri, renovată cu pricepere,

înconjurată de o curte imensă, unde te puteai juca de-a v-aţi ascunselea în voie. Părinţii lui Béni nu s-au supărat deloc, nici cînd am dijmuit producţia de fructe.

Tatăl lui Béni, Kartell Károly era un om minunat. Nu semăna deloc cu alţi taţi. Nici cu tatăl meu. Parcă nici nu era tatăl, ci partenerul de joacă al lui Béni. Era plin de haz, mereu pus pe şotii, îi plăcea să ne păcălească şi să se joace cu noi fotbal sau tenis de masă. În afară de asta, citea foarte mult. Pe atunci era profesor la Liceul de Artă. Soţia lui, Gizella, era cu totul altfel. Mult mai severă decît bărbatul ei. Deşi nu ridica tonul nici la fiul ei, nici la mine, cînd rostea reproşuri, o făcea cu atîta hotărîre şi chiar ură, încît simţeam cum în cîteva secunde temperatura aerului cobora cu 30 de grade sub zero. Chiar şi atunci, cînd se întîmpla să fie amabilă cu noi, mi se părea că se preface. Cred că era incapabilă de iubire. Mă tot miram cum de un om atît de vesel şi jovial ca Kartell Károly se însurase cu aşa o scorpie. Mai tîrziu am aflat povestea lor.

Kartell Károly fusese un regizor de teatru foarte talentat. Atrăsese atenţia criticilor şi simpatia publicului. Primea multe invitaţii de la teatrele din capitală şi încă şi mai multe de la cele din străinătate. Pe atunci, era mare lucru ca unui artist să i se permită să plece în afara graniţelor! Cariera lui era pe o linie ascendentă şi în plus avea şi o logodnică foarte frumoasă! La un moment dat însă, acest artist promiţător a comis o greşeală impardonabilă la acele vremuri. Prin anii '70, a pus în scenă celebra piesă Macbeth a lui Shakespeare. A ieşit un scandal monstruos. Tovarăşii „au descoperit" sau – mult mai plauzibil – au fost informaţi de nişte turnători că regizorul Kartell a dat o interpretare contemporană tragediei clasice şi a comparat uciderea regelui din piesă cu forţarea abdicării Regelui Mihai şi preluarea puterii prin violenţă de către comunişti. Bineînţeles că, după numai cîteva spectacole, prezentarea piesei în public a fost interzisă (se spune că unii tovarăşi îl căutau prin teatru şi pe Şag Spiru, cel care scrisese piesa, să-l tragă la răspundere), presa locală şi centrală a publicat articole înfiorătoare împotriva „decadentului, reacţionarului şi defetistului Kartell, care otrăveşte cu scene abjecte sufletele muncitorilor, ţăranilor şi intelectualilor

cu piese care contestă supremaţia orînduirii socialiste, în favoarea capitalismului putred". Arestarea şi trimiterea în judecată a lui Kartell era previzibilă. Acest lucru însă nu s-a întîmplat, fiindcă Kartell și-a părăsit frumoasa logodnică şi s-a însurat cu Cséke Gizella, poreclită CEKA Gizi, o activistă de nădejde din P.C.R. După schimbarea regimului în '89, Kartell Károly nu a mai avut nevoie de o soţie cu un trecut compromiţător și jenant, şi cei doi au divorţat.

Ce învăţăminte a tras Béni din această poveste, nu ştiu, cert este că la facultate el a fost starul promoţiei noastre. A şi învățat, nimic de zis, dar specialitatea lui adevărată a fost să se poziționeze cît mai sus (draga mea Zsuzsika în mod sigur l-ar fi apreciat foarte mult!). Întotdeauna a ştiut dinainte ce se va întîmpla şi își aranja lucrurile în așa fel încît evenimentele să îl găsească întotdeauna la momentul şi la locul potrivit. Orice s-ar fi întîmplat, eram cu toții siguri că Béni-Hopa-Mitică va cădea în picioare în orice situație și va profita de orice conjunctură. A ştiut să interpreteze şi să exploateze fiecare întorsătură politică sau economică. După unii, a colaborat cu „băieţii cu ochii albaştri", dar acest lucru nu s-a putut dovedi – probabil că doar frustraţii şi invidioşii au propagat această ipoteză! Cert este că, de la redactor de rubrică la un cotidian, a devenit în timp record redactor-şef adjunct, apoi purtător de cuvînt al unui partid important. Mai tîrziu a avut aceeaşi funcţie la Guvern, după care a condus radioul public, iar exact înainte cu o săptămînă ca partidul lui să piardă alegerile, a primit postul de director al unei mari edituri, pe care a privatizat-o repede. Devenise deci managerul editurii (al doilea om după cel care deţinea pachetul majoritar) și mai era și într-o serie de consilii de administraţie. Avea tot feluri de afaceri și o căruță de funcţii, încît a trebuit să tipărească mai multe cărţi de vizită, fiindcă pe una singură nu i-au încăput toate titulaturile!

Kartell avea stil! Era dezinvolt, dar niciodată indiscret sau deranjant, prietenos, dar nu se trăgea de șireturi cu nimeni, eficient, dar nu nesimţit, avea umor, dar nu glumea cu lucrurile serioase, avea talentul de a se face indispensabil pentru şefii lui. Kartell era copilul vremurilor în care trăia. Acel tip de birocrat luminat, care, din cenușa comunismului, contribuise la

construirea capitalismului multinaţional şi multilateral dezvoltat, chiar şi în regiunea noastră.

Îl căutasem de mai multe ori, dar totdeauna m-a pasat. Nu dur, dar hotărît („Din păcate, bătrîne, toate scaunele sînt ocupate, dar în momentul în care se va elibera unul, tu vei fi primul pe care îl anunţ. Ok?"). Nici atunci nu am avut speranţe mari, mai mult am vrut să-mi liniştesc conştiinţa. Nici nu am început prin a mă milogi. Am vrut să-i propun să ieşim la sfîrşit de săptămînă la pescuit, pentru că ştiam că este singura lui pasiune. Spre surpriza mea însă el a început cu subiectul pe care eu am vrut să-l ocolesc. M-a întrebat dacă mi-a mai rămas capacitate de muncă neutilizată, pentru că avea o ofertă care mi s-ar potrivi de minune. Deocamdată, doar în calitate de corespondent extern, dar, după aceea, puteam discuta şi despre un contract de muncă pe durată nedeterminată. Era să scap telefonul din mînă, aşa eram de şocat, nici nu am putut vorbi coerent, am bîlbîit doar că mă onorează că s-a gîndit la mine şi că pun la o parte totul (nu aveam ce) ca să colaborez cu el. Ne-am înţeles că ne întîlnim într-un bar. L-am aşteptat mult peste ora convenită, într-o cafenea pe care patronul modern şi inteligent o numise „Why not - Bar&Grill". Pe mine mă cam irită stilul ăsta yankeu! N-ar fi fost mai bine să o numească „De ce nu - cîrciumă şi grătar"? Ca să înţeleagă tot omul!

În timp ce îl aşteptam pe Kartell, mă gîndeam numai la ce fel muncă de corespondent extern avea să-mi ofere. Poate că trebuia să car pachetele de cărţi la magazie, deci de fapt magazioner. Sau poate că trebuia să fac corectura manuscriselor. Muncă de redactor adevărat, cel mai probabil că nu îmi va da. Sau poate că da? Mă frămîntam ca personajul Auer din schiţa genială a lui Karinthy Frigyes, din volumul *Rîde toată clasa* (*Röhög az egész osztály*), care este chemat la etajul trei al liceului. În timp ce urcă scările, se gîndeşte la lucruri din ce în ce mai îndrăzneţe în legătură cu scopul pentru care fusese chemat. Cînd ajunge sus este lăsat acolo fără nici o explicaţie, apoi coboară umilit, în timp ce toată clasa rîde de el. După un timp, m-am plictisit de jocul de a face pronosticuri. Pînă la urmă eram gata să accept orice muncă, pentru că nu eram în situaţia de a alege. M-am apucat să studiez mica publicitate în speranţa că găsesc o chirie la un preţ rezonabil. Nu eram prea

optimist. Preţurile în Oradea erau destul de mari. Nu am apucat să aprofundez subiectul, fiindcă l-am văzut apropiindu-se pe fostul meu coleg de clasă şi de an, omul realizat, succesul pe două picioare, Kartell Béni, în carne și oase. Venea. Dar cum venea! Aşa cum numai el poate să vină. De parcă fiecare gest ar fi fost urmărit de paparazzi – degajat, elegant, fluturînd un zîmbet ştrengar. A aruncat sacoul de departe, cu o mişcare firească, pe spătarul scaunului, iar acesta s-a așezat cum altfel decît cuminte, fără greș, la locul lui! „Salut, bătrîne, nu te-am văzut de o mie de ani!", am aruncat eu cu un aer savant, fiincă și eu am vrut să par degajat, aşa că am trîntit o banalitate. „Salve Mateaş! Văd că eşti proaspăt, tînăr și ai un outfit trăznet, ca întotdeauna!", a răspuns fără să clipească. Nu era cazul să-mi fac iluzii, aşa mă saluta de zece ani! „Eşti bun cu mine ca întotdeauna! Acum însă chiar că am ajuns în fundul gropii! Nici măcar acoperiș nu am! Dar nu vreau să mă plîng, ci îmi ofer cele două braţe pentru a servi patria! Despre ce ar fi vorba?", am întrebat cu real interes. Spre surprinderea mea, replica asta suna destul de bine. I-am dat de înţeles că nu sînt simandicos în ceea ce priveşte cariera, iar pe de altă parte, l-am obligat să vină cu o ofertă clară. „Ce bei?", mă invită el. Wow! Din asta sigur va ieşi ceva! „Apă minerală, mulţam! Dar, dacă mă inviţi, un Unicum!". „Două Unicum, vă rog! Şi ceva de ronţăit... un platou de caşcavaluri e ok! Mulțumesc!". Și platou de caşcavaluri! Sper că nu pentru spargerea unei bănci vrea să mă angajeze!

După a doua rundă de Unicum, prietenul Kartell încă nu ieșise cu oferta! Eu nu am vrut să forţez. Mă gîndeam că, dacă sacrifică mult timp şi bani pentru mine, sigur e ceva la mijloc, iar pînă atunci mai bine să povestesc ce îmi trece prin cap. De pildă, despre pescăruşii care zboară aşa de aproape de vapoarele de croazieră, că pot fi atinși. „Motivul este că îi hrănesc turiștii. Cîndva, etologii vor studia motivul dispariţiei pescăruşilor şi vor ajunge la concluzia că de vină sînt turiştii, care i-au făcut imprudenţi şi le-au dat să mănînce tot felul de chestii nesănătoase. De exemplu, despre povestea asta aş putea scrie foarte frumos!", am spus eu, sperînd că astfel îi reamintesc motivului întîlnirii noastre. A avut efect. Kartell a mai comandat un rînd de Unicum

(însoţit de bere) şi a trecut la subiect. „Înainte de toate, trebuie să-ţi spun că această însărcinare pe care ţi-o oferim... cum să spun... are un caracter strict confidenţial. Sîntem dispuşi să plătim suplimentar discreţia ta. Eşti de acord să nu vorbeşti nimănui despre ceea ce urmează, nici dacă afacerea nu se va realiza?". „Ţi-am spus că nu sînt în situaţia în care aş putea să refuz. Trebuie să semnez ceva?", am confirmat eu. „Da, dar e mai important ca eu să am încredere în tine. E vorba despre un politician. Om important. Foarte important. Iar pentru editura noastră este şi mai important, pentru că are o participare substanţială în firmă. Imaginea lui în ultima vreme a cam avut de suferit. Pentru un politician, imaginea este o chestiune vitală. Acum, popularitatea i-a scăzut. Nu foarte mult, dar totuşi... Consilierii lui de imagine l-au sfătuit să vină cu nişte chestii, dulcegării care au priză la publicul neinteresat de politică. De pildă, să scrie o carte de bucate. Asta e foarte la modă acum. Am pune în carte cîteva poze despre el, cum se învîrte prin bucătărie cu şorţ, bonetă şi o lingură de lemn în mînă. Problema e că el nu ştie să gătească, şi nu are nici timp, nici chef să înveţe! Deci, trebuie să scrii o carte de bucate! Cuvîntul înainte, fotografiile şi alte chestii legate de ambalaj le-am rezolva noi, problema ta ar fi să dai conţinutul. Onorariul nu e deloc rău", a spus Kartell, în timp ce îmi dădea o fiţuică pe care era schiţată o cifră. O cifră foarte mare, şi nu în lei, ci în euro!

La asta, am mai comandat şi eu un rînd de Unicum şi am semnat contractul. Faptul că ştiinţa şi arta mea culinară se limitau la cartofi prăjiţi şi ochiuri, nu doar că nu m-a îngrijorat, dar nici nu mi-a trecut prin minte! Răspunsul meu a venit prompt şi zelos, cu menţiunea că eram bucuros doar să scriu cartea, fără să mă amestec în politică. Mi-am amintit că, imediat după Revoluţie, foarte înflăcărat, m-am înscris într-unul din partide (din multele care apăreau atunci ca ciupercile după ploaie!). Am mers disciplinat la şedinţe, la lipit afişe (şi dezlipit afişele partidelor concurente!), la agitaţii în studiourile de televiziune. Împărţeam fluturaşi, scriam materiale de propagandă, am făcut pe chelnerul la chefurile care urmau în mod obligatoriu şedinţelor de partid, am bîrfit, am conspirat, am denigrat, m-am deprofesionalizat,

am învăţat să beau, apoi am început să merg la medici cu inima, cu ficatul, nu am mai citit nimic, doar am scris la comandă, am minţit, mi-am pierdut iluziile, dar am găsit demagogia, îl duceam acasă de la chefuri pe preşedintele partidului beat mort, am consolat-o pe nevastă-sa, cu alte cuvinte făceam cu rîvnă şi cap-coadă munca de partid, fără să mă dau înapoi de la nimic, pînă într-o zi, cînd m-au dat afară pe nepusă masă, cu acuzaţia că m-am abătut de la linia partidului şi am trădat ideologia! Pe moment, mi-a picat prost, recunosc, însă mai tîrziu le-am fost recunoscător, pentru că astfel mi-am recăpătat sănătatea, stima de sine şi reputaţia. De recunoscător ce eram i-am şi votat (nu ar fi trebuit, probabil că sprijinul meu le-a purtat ghinion, pentru că au ieşit din Parlament!). Aşa că nu eram dispus să mai intru într-o astfel de combinaţie, dar pînă cînd nu veneau cu declaraţia de adeziune, totul era în regulă.

Intermezzo cu Teodora

Într-un buzunar cu contractul de la editură, în celălalt cu contractul de locaţiune, în mîna stîngă cu o cutie de pizza, în mîna dreaptă cu un bax de bere, urcam victorios spre locuinţa pe care tocmai o închiriasem. Mă gîndeam că acum, departe de zgomotul oraşului, aveam să mă arunc complet într-un brainstorming creativ, singura strategie pe care o aveam la îndemînă în faţa acestei noi provocări – să scriu o carte de bucate!

Nu s-a întîmplat chiar aşa, pentru că, în casa scărilor, s-a izbit de mine o fetiţă de aproximativ 5-6 ani. Cu o figură cunoscută în hocheiul pe gheaţă numită „bodycheck", m-a pus la pămînt. Cît eu mă chinuiam să adun pizza şi berea, ea s-a ridicat repede şi s-a prezentat: „Eu sînt Teodora. Vrei să te joci cu mine?". A fost atît de drăguţă, încît supărarea s-a risipit. „Unde te grăbeai aşa?", am întrebat-o. „La locul de joacă. Tăticul meu este la birt şi de acolo poate să aibă grijă de mine cît eu mă joc. Hai şi tu, să ne jucăm!". Ce fel de bărbat este acela care refuză o domnişoară? Aşa că am făcut stînga împrejur şi m-am dus cu ea la locul de joacă – pentru o jumătate de oră, pînă cînd a găsit alt partener de joacă – cu atît mai mult, cu cît mă gîndeam că nu era rău să socializez

cu colocatarii mei. Nu ar fi trebuit. Tatăl Teodorei – Dr. Csapó József – era deja destul de pilit și striga cu ferocitate la fiica lui (de obicei pentru lucruri minore), iar mie mi-a ţinut o prelegere confuză şi plicticoasă despre faptul că trebuie să plece din ţară, altfel fiica lui nu va avea nici un viitor. Mai tîrziu – cînd s-a răcorit un pic – a trebuit să o conduc pe Teodora acasă, fiindcă tatăl ei se îmbătase criţă, dar acest lucru nu a surprins-o pe fetiţă, care părea obişnuită cu astfel de situații. Mama ei – despre care am aflat că o chema Emma – mi-a fost foarte recunoscătoare că am avut grijă de fiica ei, fiindcă astfel a avut timp pentru învăţat, dat fiind că făcea facultatea la fără frecvenţă (dorea să devină psiholog).

Locuinţa pe care am închiriat-o era cam spartană (deşi fusese dată spre închiriere ca fiind „mobilată complet"). Avea un pat, o masă, două scaune, un dulap şi o carpetă de perete cu niște pisici jucăuşe. Mai era și un fotoliu cu picioare inegale (motiv pentru care se balansa mereu cînd te așezai pe el), anii '70, şi un peşte din stică colorată pe masă. În rest, nimic. Pe raft se aflau cîteva cărţi, cum ar fi: *Carte de buzunar pentru jandarmeria regală maghiară*, Budapesta 1898, scrisă de Török Ferencz de Mura şi Tarcsa, general-maior în armata imperială şi regală maghiară, şi Szentgyörgyi Jablánczy Sándor, general-maior în Ministerul Apărării Regale Maghiare, conducătorul Direcţiei XVI, însărcinat cu coordonarea jandarmeriei în ţările aparţinătoare coroanei maghiare. Mai era Arkadi Petrovici Gaidar, *Timur şi detaşamentul său*, Kataev, *O pînză în depărtare*, apoi un calendar al fostului cotidian (organ al C.C. al P.C.R.) „Előre" („Înainte") din 1975, avînd pe copertă imaginea unei fetițe zîmbitoare. Mai erau cîteva cărţi editate de fosta Editura Kriterion (condusă la vremea respectivă de Domokos Géza, care scotea pe piaţă multe cărţi valoroase şi greu tolerate de regim) şi atît.

Am sperat că voi găsi şi o carte de bucate, din care aş fi putut să mă inspir, dar nu am găsit. Aceste cîteva cărţi pot fi văzute ca istoria unei familii maghiare din Transilvania. Dacă ar trebui să scriu un roman de familie, l-aş intitula: „De la cartea pentru jandarmi, la calendarul Előre". Dar din păcate nu despre asta trebuia să scriu, ci despre feluri de mîncare complet necunoscute mie. Noroc că bucătăria era ceva mai bine dotată. În dulap am găsit

cratiţe, tacîmuri, farfurii şi pahare. Nu mică mi-a fost surpriza cînd mi-am dat seama că aveam şi un aragaz cu cuptor electric.

Pregătiri pentru cartea de bucate

Savurînd prima bere, am recitit contractul cu editura. În textul juridic, rigid şi tehnic am găsit o menţiune: „Cartea trebuie să se adreseze în primul rînd celor necăsătoriţi, cu vîrsta cuprinsă între 25 şi 35 de ani, în al doilea rînd, femeilor singure, indiferent de vîrstă". Brusc, mi-am amintit că Kartell a spus ceva cum că popularitatea politicianului respectiv scăzuse cel mai mult în rîndul burlacilor, dar nu stătea bine nici la segmentul femei nemăritate, însă acolo situaţia nu era chiar atît de dramatică.

Dacă aşa stau lucrurile, atunci o să scriu o carte de bucate pentru persoane care se gospodăresc singure. Titlul va fi: *Carte de bucate pentru cei singuri*. La a doua bere, am fost sigur că acesta va fi titlul. Dar ce calităţi speciale trebuie să aibă o carte de bucate (care în principiu este accesibilă tuturor), pentru a fi în primul rînd dedicată celor singuri? Care este diferenţa între publicul ţintă şi restul? Pornind de la experienţa mea, posibilităţile acestora (ale celor singuri) sînt mai restrînse. Aceştia fac uz (şi abuz!) de mîncăruri ieftine şi săţioase, fiindcă nu găsesc vreun rost în a se avînta în acrobaţii gastronomice sau sofisticăreli. Deşi, vreme ar avea pentru gătit! Se pare că sînt mîncăruri care trebuie gătite timp îndelungat, la foc mic. Aşa ceva li s-ar potrivi mai degrabă! În schimb, oamenii aceştia nu sînt pretenţioşi. Ştiu despre mine însumi că mă mulţumesc cu mezeluri, biscuiţi, chipsuri, o pizza sau ceva gunoi comestibil (renumitul *junk-food*)!

În timp ce dădeam pe gît a treia bere, am hotărît să scriu o introducere în care să stimulez pasiunea pentru gătit care mocneşte în străfundul fiecăruia! După a patra bere, am ajuns la concluzia că pot scrie o carte de bucate autentică, numai dacă eu însumi preparam acele mîncăruri, să fiu în stare să dau sfaturi autentice şi să atrag atenţia asupra capcanelor ce pot apărea în cursul gătitului. În timp ce striveam a cincea cutie de bere, am hotărît să mă angajez la un restaurant ca să învăţ toate trucurile şi „măgăriile" care se pot face într-o bucătărie. Gustînd a şasea bere,

foarte mulţumit de strategia mea, fremătam să mă apuc de lucru, aşa că m-am culcat imediat! Am visat că naufragiasem într-o mare de bere, că înotam către un port îndepărtat şi vedeam o pînză în zare, însă de fiecare dată cînd scufundam capul, luam şi o duşcă din berea Ursus care făcea valuri sub mine. Mă îmbătam tot mai tare şi înotam din ce în ce mai greu (şi mai fericit!). La un moment dat, m-a găsit o sirenă. Foarte frumoasă! S-a oferit să mă tragă la mal, cu condiţia să nu mai beau, altfel deveneam şi mai greu, şi nu mă mai putea tracta. În timp ce meditam – în vis – dacă merita să accept oferta, m-am trezit brusc!

Instituţia de scufundat onoarea „Ce mai e nou, domnule Wágner?"[1] este unul dintre restaurantele bine cotate din oraş. Nu este un local de lux, cu feţe de masă din damasc şi candelabre de cristal, însă are mîncăruri bune, care îţi aduc aminte de gusturile de acasă, la preţuri rezonabile, chiar şi pentru un gazetar pîrlit. Am trecut pragul foarte sigur pe mine. L-am căutat pe patron. Jani, şeful de sală, mi-a aruncat o privire suspicioasă. „Probleme? Nu dă cu împrumut la nimeni!". „Nici vorbă! Am o ofertă pentru el. O ofertă pe care nu o poate refuza!", am spus cu hotărîre. Despre asta discutasem cu Kartell Béni, care m-a asigurat că, dacă va fi cazul, „va înlesni" angajarea mea. După negocieri scurte, am putut intra la Ottó. Nu era proprietarul, ci managerul, cu competenţe destul de largi. Firma era proprietatea unor acţionari, care nu aveau timp să se ocupe cu administrarea restaurantului. Se mulţumeau să îl cheme pe Gácsér o dată sau de două ori pe an, să le arate bilanţul. Dacă firma era pe profit, atunci îi prelungeau contractul şi îl invitau la masă. Dacă soldul era zero, adică nu pe profit, dar fără pierderi, atunci se încruntau şi stabileau un termen pentru redresare (fără invitaţie la masă). Ce se întîmpla dacă restaurantul ieşea în pierdere – Gácsér avea doar bănuieli sumbre, fiindcă, din fericire, acest lucru nu se întîmplase încă.

Cînd am intrat în biroul lui, Gácsér tocmai se uita peste nişte hîrtii şi ronţăia un covrig. În alte cazuri, aş fi aşteptat pînă cînd termina sau măcar se uita la mine. Am început însă

[1] Trimitere la un personaj comic al scriitorului maghiar Rejtő Jenő, cunoscut pentru parodiile sale, şi în acelaşi timp la o piesă muzicală a formaţiei maghiare „Fonográf", inspirată de personajul respectiv.

fără preambuluri: „Domnule Gácsér, am venit să lucrez!". „Nu angajăm pe nimeni!", a răspuns pe un ton respingător, fără să ridice privirea din hîrtii, ronţăind imperturbabil covrigul. „Nu m-aţi înţeles bine, domnule Gácsér. Eu nu vreau să mă angajaţi. Eu vreau să lucrez!". „Nu angajez pe nimeni la negru. Chiar ieri au fost aici cei de la Protecţia Muncii. Asta mi-ar mai lipsi, o amendă barosană! La revedere!", m-a concediat Gácsér „Tot nu m-aţi înţeles, maestre! Eu nu vreau să mă angajaţi! Nici la negru, nici la alb! Nu cer nici salariu, nici bacşiş! Nici concediu plătit, nici bonuri de masă! Eu vreau doar să lucrez, ca să vă ajut!", am plusat. În acel moment, Gácsér a pus jos covrigul, și a ridicat ochii spre mine. „Ce dracu te-a apucat? Vrei să munceşti gratis? Eşti tîmpit?", m-a luat în coarne Gácsér. „De ce, e bai?", am întrebat eu degajat, zîmbind ca Brad Pitt la Angelina Jolie în „Mr. şi Mrs. Smith". Dintr-odată, Gácsér s-a înroșit și s-a înfoiat ca un curcan. S-a repezit la uşă, a închis-o, a băgat cheia în buzunar şi s-a întors către mine amenințător. „Ascultă la mine, băiete! De aici nu ieşi pînă nu-mi spui cine te-a trimis, pentru cine spionezi, în cafeaua cui vrei să pui otravă! Vorbeşte, cît sînt calm și nu-mi ies din papuci!".

Sincer să fiu, la aşa ceva nu mă aşteptam şi, pentru un clipă, m-am panicat, dar am încercat să-mi păstrez cumpătul. „Astfel de ieşiri nervoase nu fac bine la coronare, nici la tensiunea arterială! În ceea ce mă priveşte, nu m-a trimis nimeni, nu lucrez pentru nimeni – în afară de dumneavoastră, dacă îmi permiteţi! Înţeleg că ofertă mea generoasă v-a surprins şi v-a făcut să fiţi suspicios. Nu-i de mirare, în ziua de azi auzim aşa de multe lucruri, nu-i aşa? Pot să vă dau explicaţii, dar pentru asta nu e nevoie să mă ameninţaţi! Am venit să vă fac o ofertă prietenească!". „Ajunge cu abureala! Treci la subiect!". „Domnule Gácsér, eu nu ştiu unde aţi învăţat dumneavoastră să socializaţi, dar noi, la Salonta, sîntem mult mai răbdători şi politicoşi unii cu alţii! Deocamdată, nu există raport de subordonare între mine şi dumneavoastră! Sîntem egali, şi această egalitate ar trebui să stabilească şi tonul discuţiei. Dacă acest lucru vi se pare prea dificil, eu pot să renunţ la oferta mea!". Pe faţa lui Gácsér s-a putut observa o metamorfoză. Aparent s-a liniştit. Cu mişcări lente, calculate, s-a aşezat din nou pe scaun, cu

fruntea încreţită de gînduri. Încet, a întors privirea către mine. S-a uitat în ochii mei şi m-a întrebat: „Cu mine au probleme? M-a luat la ochi DNA-ul? Ştiu că eşti băiat bun, se vede pe tine! Eu nu sînt duşmanul tău! Întotdeauna te-am servit ca lumea! Te ajut, dacă şi tu mă ajuţi! Spune clar, de ce eşti aici?". Am continuat discuţia pe un ton mult mai amical: „Nea Ottó, nu vă speriaţi! Am venit pentru că sînt bucătar amator. Asta e pasiunea mea şi aş vrea să aflu mai mult despre această meserie, despre mîncăruri, băuturi, dar în primul rînd despre acei oameni minunaţi care pun masa călătorilor obosiţi şi înfometaţi. Vedeţi ce poetic sînt? Acest lucru ar aduce beneficii amîndurora. Eu învăţ, iar dumneavoastră aveţi un ucenic voluntar! Ce poate fi rău în asta?", l-am luat mieros. „Şi de ce tocmai aici vrei să afli despre minunata noastră meserie? Du-te în altă parte! Oradea e plină de cîrciumi!". „Un prieten bun, Kartell Béni mi-a recomandat să vin aici. A spus că e cel mai bun restaurant din oraş", l-am mai periat eu. Gácsér s-a uitat la mine un pic mai blînd, după ce am pronunţat numele lui Kartell. „E vorba despre Kartell de la editura de pe strada Ciorogariu?", s-a asigurat omul meu. „Exact!". Gácsér şi-a scos telefonul cu repeziciune şi l-a sunat pe Béni în faţa mea. „Salut, Béni!... Da, tocmai este la mine... discutăm... nici vorbă, nu-i nicio problemă! Rezolvăm! Numai ştii, ca să aibă şi o formă juridică aşa, cît de cît, nu de alta, dar să nu se lege de mine ITM-ul, am putea face un contract cum că băiatul e ucenic la noi. Şi ar plăti ceva taxă pentru asta. Nu mult, simbolic, de ochii lumii! Bine, discut cu el. Ok, Béni! Toate cele bune!". Aşa că Gácsér m-a uşurat de nişte bani, dar pînă la urmă am băut un Unicum, ca aldămaş. A doua zi, m-am angajat.

Interviu cu nea Gabi

„Eşti vreun pilos sau...?", m-a luat la rost Bözsike, ajutorul de bucătar. Am putea-o numi şi „fata de la bucătărie", dacă această denumire – avînd în vedere vîrsta şi greutatea ei – nu ar fi insultătoare pentru fete! Pe Bözsike o porecleau „agentul sindical", pe de o parte, pentru limba ei ascuţită, şi pentru că ştia toate bîrfele din restaurant şi din jurul lui, pe de altă parte. Nu

exista în lume un serviciu secret mai eficient ca Bözsike în aflarea în timp record a informaţiilor despre problemele de familie ale angajaţilor, infidelităţile lor, problemele financiare etc., dar despre toate acestea am aflat abia mai tîrziu. Atunci doar stăteam în mijlocul bucătăriei la nici un minut după ce Gácsér mă prezentase echipei. Am hotărît să fac efortul să fiu cît mai prietenos cu toată lumea, tocmai ca să aflu cît mai multe despre gătit, despre secretele bucătăriei şi despre meseria de ospătar. Întrebarea lui Bözsike însă m-a pus într-o situaţie dificilă. Aş fi avut chef să o ironizez pentru faptul că folosise un cuvînt românesc, dar nu ar fi fost un gest diplomatic din partea mea. Cu o lejeritate disimulată, am răspuns că, dacă într-adevăr aş fi fost „pilos", atunci aş fi venit aici ca şef, şi nu ca făcător-de-toate în bucătărie! Nu ştiam dacă reuşisem sau nu să o îmblînzesc pe Bözsike, dar ceilalţi păreau să mă accepte. Mi-au explicat însă că întrebarea lui Bözsike era legitimă, pentru că acolo nimeni nu ajungea în mod „natural". Nea Gabi, bucătarul-şef, s-a exprimat astfel: „La noi, angajaţii sînt ori piloşi, ori mercenari!". Prin „mercenari" se înţelegea profesioniştii pe care Gácsér îi aducea de la restaurantele concurente, oferindu-le o leafă mai bună. „Mercenarii – nea Gabi făcea parte dintre aceştia – se uitau de sus la piloşi", însă aceştia din urmă erau mai protejaţi. Toate acestea mi le povestea însuşi nea Gabi, în timp ce curăţam legumele. Gătea într-adevăr bine, dar greul muncii îl pasa celorlalţi. El era teoreticianul, eminenţa cenuşie, punea condimentele, dicta cantităţile, dirija şi se văicărea! Munca începea dimineaţa la şase, deşi restaurantul se deschidea abia la douăsprezece. Pînă la acea oră, tocăniţa de vită trebuia să fie făcută la foc mic, iar costiţele rumenite la cuptor (tot la foc mic!). De altfel, în bucătărie, nu mă plictiseam! Cum terminam curăţatul legumelor, sosea duba firmei de la piaţă, încărcată cu marfă. Descărcam lăzile împreună cu un băiat. Nefiind obişnuit cu efortul fizic, transpiram ca un cal, în timp ce băiatul (Sanyi) alerga cu două lăzi pe umăr, fluierînd! Noroc că şoferului i se făcea milă de mine şi punea şi el un umăr. Abia apoi începea gătitul propriu-zis!

Chiar şi ca profan am putut constata că nea Gabi era un bucătar bun. Dacă nu de la altcineva, de la el sigur aveam să

învăț o sumedenie de lucruri! Nu mi-am schimbat părerea nici pînă astăzi, deşi am băgat de seamă că bătrînul cam simplifica lucrurile, fără să-şi facă probleme. De pildă, majoritatea supelor aveau la bază acelaşi lichid – supa de carne. Dacă clientul cerea ciorbă de perişoare, atunci punea în ea globuri de carne, dacă cerea ciorbă de legume, punea legume, iar dacă se comanda supă de carne cu găluşte de griş, cufunda găluştele în aceeaşi supă. Nea Gabi folosea această supă de bază chiar şi pentru prepararea supelor-cremă. Nepunînd la socoteală acest şiretlic, bătrînul era un profesionist adevărat sau poate tocmai acest truc îl făcea profesionist! Aprecia cantităţile cu precizia unui cîntar, ştia cînd, cît şi ce trebuie pus în ceaune, ştia timpul optim de gătire sau prăjire, fără să se uite la ceas.

Intensitatea muncii varia foarte mult. Pînă în clipa în care ingredientele poposeau în cratiţe, nu era timp de pauză! După aceea însă aveam timp şi pentru discuţii, cafele, tutun etc. Prima mea grijă a fost să îl „citesc" pe nea Gabi! Aveam impresia – şi nu m-am înşelat – că era tipul pe care scriitorii romantici îl descriu drept „o inimă sensibilă sub o pănură ţepoasă". Toată ziua bombănea, se lamenta, din cînd în cînd arunca cîte o ironie, dar în esenţă era un om bun! Nu era secretos. Dimpotrivă, se bucura cînd vedea că reuşesc să „fur" meserie de la el! Eu – pentru că nu îmi uitasem misiunea – l-am intervievat chiar din prima zi de lucru. Un bucătar atît de experimentat în mod sigur avea să stîrnească în cititori pasiunea pentru gătit!

„Nea Gabi, cum aţi început să îndrăgiţi arta gătitului?", l-am luat eu un pic în stilul radiourilor comerciale. „Nicicum! Niciodată nu am avut o pasiune deosebită pentru gătit! O bucată de vreme am gătit ca să fie de mîncare în casă, apoi ca să trăim eu şi familia mea, pentru că la altceva nu mă pricepeam! Altfel, mă făceam chirurg vascular!". „Bine, de acord, totuşi care a fost prima întîlnire cu arta culinară?". „Mama lucra toată ziua ca să ne poată întreţine: pe bunica, pe fratele, pe sora mea şi pe mine. Fiindcă tatăl meu îşi părăsise familia. La 16 februarie 1982, a plecat la alimentara de la colţ, să ia raţia de ulei, iar de atunci nu l-am mai văzut! Bunica mea a gătit pentru familie, iar eu, ca cel mai mare dintre copii, o ajutam! O dată m-a trimis în cămară, după

cartofi. Am întrebat-o cîți să aduc, iar răspunsul a fost o palmă, de mi-a zburat capul! Credea că îmi bat joc de ea, deşi eu întrebasem foarte serios! Na, asta a fost prima mea întîlnire cu gătitul!", se stropși nea Gabi. „Bunica dumneavoastră gătea bine?" „Habar n-am! Nu făcea invenții şi scamatorii cînd gătea, singurul scop era să poată hrăni cît mai mulți cu cît mai puțin! Condimente ca şofranul sau kurkuma îi erau necunoscute! Folosea doar sare, piper şi boia și ce mai găsea prin curte: pătrunjel, rozmarin, cimbrişor. Făcea mîncăruri simple, dar nimerea bine cantitățile și combinațiile". „Cînd ați gătit singur primul prînz?". „Cînd s-a îmbolnăvit bunica! Atunci am fost nevoit să preiau de la ea lingura de lemn! Fratelui meu nu-i plăcea să gătească, sora mea era prea mică. Seara, mă mai ajuta mama, dar de obicei venea de la serviciu atît de obosită, că abia mai putea să bage un dumicat în gură, să se spele şi să meargă la culcare!". „V-a plăcut să faceți experimente, să creați gusturi noi?". „Nu, dar am fost nevoit să fac şi asta! Cînd au venit anii cei mai negri ai lui Ceauşescu şi nu se mai găsea nimic, am început să fac şmecherii. De exemplu, dacă fratele meu spunea că vrea să mănînce chiftele, îi făceam chiftele! Dar de unde carne, că se exporta tot! Făceam cu ce aveam – am fiert orez, am călit ceapă și cîteva legume ce găseam pe-acasă, am mixat totul, iar dacă am avut, am spart şi un ou, ca să le lege, și am făcut din ele globuri pe care le-am prăjit în ulei. Arătau exact ca niște chiftele! Iar cei din familie s-au bucurat! Cînd au gustat însă, le-a trecut bucuria. Asta a fost o întîlnire importantă cu gătitul".

„Cum ați ajuns bucătar?", l-am iscodit. „Cînd am dat Bac-ul mă gîndeam să merg mai departe, la facultate. Am vrut să mă fac chimist! Dar notele mele nu erau grozave. Fratele meu însă era premiant. Mama zicea că ea nu are bani să ne țină pe amîndoi la facultate, aşadar trebuia să decidem cine merge mai departe şi cine lucrează. Atunci eu am spus că mă duc să lucrez şi că tot o să fac facultatea la fără frecvență. Dar nu m-am mai dus! Asta era imediat după Revoluție. Atunci s-a organizat aici un curs de bucătar-cofetar. M-am înscris și l-am terminat! Nu a fost greu și nu am învățat mai nimic, pe ei îi interesau doar banii, taxa de şcolarizare! Dar am primit o diplomă. Cu ea m-am angajat. Prima

dată la „Cocoşul roşu", am lucrat pînă cînd a dat faliment. După aceea, am făcut şaorma la un arab, de acolo m-a luat un italian să fac pizza, iar în final am ajuns aici! Să ştii că meseria asta nu se poate învăţa la şcoală! Doar experienţa te ajută! Desigur, dacă ai un strop minte în cap şi vrei să şi înveţi ceva! Cel mai bine este să „furi" meseria de la cineva care ştie. Eu am avut noroc! La „Cocoşul roşu" am prins un bucătar-şef foarte bun! De la el am învăţat multe. Dar nici asta nu ar fi contat, dacă nu aş fi avut înclinaţie – treaba asta e o artă, pentru care trebuie să ai talent!", se făli nea Gabi. „Hai să vedem deci: ca să devii un bucătar bun, ai nevoie de talent şi de cineva de la care să înveţi meseria! Dar ce este mai important: talentul sau antrenamentul?". „Fără muncă nu ajungi nicăieri! E cea mai importantă! Dacă nu ai talent – ca tine, de exemplu! – dar eşti harnic şi înveţi mult – bine, nu este cazul tău! – vei ieşi un bucătar aşa şi aşa! Dacă însă eşti talentat, dar leneş, nu vei fi niciodată bucătar!", a închis subiectul nea Gabi.

Monologuri

La prînz, s-a deschis restaurantul. I-am ajutat pe ospătari să debaraseze, am cărat farfuriile goale, am pus tacîmurile în maşina de spălat vase, în timp ce îmi tot dădea tîrcoale gîndul cum să-i fac pe singuraticii mei să iubească gătitul, dacă nici măcar un bucătar profesionist nu era îndrăgostit de meseria lui! Fiindcă nu mi-a venit nimic în minte, studiam clienţii! Am încercat să ghicesc cine ce poate fi. Am tras cu urechea la discuţiile mesenilor şi am constatat un fenomen. Există o categorie – cei mai mulţi dintre ei, mici antreprenori ajunşi, nişte „şefuleţi" ridicaţi dintre locuitorii mahalalelor sau ai satelor din preajma oraşelor – care prin spoire au devenit doar nişte „ţărănoi", şi care încă sînt departe de idolii lor, managerii de top. Ei vor să dea de înţeles cu orice preţ că s-au desprins de cei care trudesc şi care îşi murdăresc mîinile la muncă. Etalează obiecte cu statut de simboluri ale proaspetei lor apartenenţe la pătura de mijloc, vor să arate cu orice preţ că sînt mobili şi creativi, cu privirea îndreptată spre viitorul progresist. Le lipseşte însă acea naturaleţe, încredere în sine şi capacitate de a comunica (pe care o are de exemplu Kartell!), ca să nu mai vorbim

de educație. De aceea, apelează la clișee sau vorbesc în metafore confuze, lansînd petarde lingvistice cretinoide. Ei sînt cei care „în nici un minut" rezolvă problemele, au o „întrebare panicardă", care „gîndesc în rețea" și – bineînțeles – fac parte dintr-un *think-tank*. Vin cu texte ca cel auzit de mine:

„Fii atent!", spuse, gesticulînd cu telefonul, „ăsta e biroul meu, n-am nevoie de altceva. O bere, te rog! Vrei transfer bancar? Trei click-uri și gata! Informații despre ce, cît, unde, curs valutar live, caut ocazii, fac afaceri. Sau: săptămîna viitoare mă duc în Germania. Aduc o mașină. Două trei click-uri și deja am bilet de avion. Nici nu mai trebuie tipărit, doar arăt ecranul telefonului și sînt în avion! No, ăsta-i secolul 21! Cine înțelege asta are, cine nu, la sapă, simplu ca bună ziua! În lumea de azi, fără tehnologie, ești nimeni! Problema e că lumea devine tot mai tîmpită, înțelegi? Dar eu nu mai înghit de-astea, că mi se scurticircuitează neuronii! Încă o bere, te rog! Nu-mi pierd timpul cu proștii! Te văd că nu ești cool? Click dreapta dilit, nu stăm la discuții, capisci? Nu-i mai suport pe ăștia, pe bune, am 38 ani, îmi permit și gradul, și funcția să nu discut cu orice obosit, că mă termină, înțelegi? Încă o bere, te rog! Baiul e că ne epuizăm, alergăm de colo-colo toată ziua! Eu spre exemplu... nu zic la 7-8, dar la 9 deja sînt în picioare, alerg, fac, dreg, așa și pe dincolo, și uneori nici seara la 8 n-ajung acasă! Iar cînd ajung acasă deja sînt terminat, bag ceva la stomac, vreo 3-4 beri, mă mai uit puțin la televizor și deja-s în pat! Are dreptate nevastă-mea că o neglijez, dar după ce balamuc e toată ziua, seara nu se mai ridică decît cu motostivuitorul! D-aia-s atîtea divorțuri! Să mor io de nu aș înțelege-o de și-ar trage-o cu altul! Păi ce să facă și ea, dacă eu n-am niciodată timp și chef? M-am tot gîndit că trebuia să-mi găsesc un job la stat. Leafa e cum e, ce-i drept, dar cînd se termină programul, tragi ușa după tine și uiți de toate, îți vezi de viață, îți fuți nevasta, nu nervii, ca mine! Am client? Au trimis banii? Că numai d-astea am pe cap în ultima vreme! No, dar nouă ne-a trebuit să fim manageri, nu? Încă o bere!"

Mai era un tip de monolog, mai nostalgic, mai complex. Un amestec de frustrare tîrzie și șmecherie. Mostră:

„Io? Io o duc binișor. Bine sănătos, n-am treabă, fac și puțină mișcare. Adică nu e chiar muncă fizică, că-s șofer de camion, dar

acasă mai repar una alta, sînt *ezermeșter*. Picură robinetul? S-a înţepenit yala? E stricat boilerul? Plm, 10 minute şi am rezolvat! Bine, nu complicături gen pc-ul şi de-astea, dar la chestii unde e vorba de îndemînare şi oleacă de creier, mă bag! E bine în Australia, adică mie mi-e bine. E o ţară mare... De n-ar fi căldura, gen cu aia nu mă obişnuiesc! Vezi că şi acum am pălărie? Păi fără ea fac insolaţie *azonperț*! Şi în cabina camionului e cald mai ales cînd mergi prin deşert. Acolo e cel mai mare deşert din lume, *Outback* îi zice, mă rog, de fapt nu se numeşte „outback", „outback" înseamnă că acolo nu mai e nimic, dincolo de toate. Ş-apăi acolo e cald, *bazdmeg!*, de poţi prăji oul la soare! Şi chiar nu găseşti nimic, decît canguri, da'-s mulţi! Știi cum sînt cangurii acolo? Ca aici, pisicile! O dată am şi lovit unu' cu camionu' că na, ce să fac, acolo se merge cu 100, 120 la oră, că eşti la program, tre să ajungi, şi mi-a sărit unu'-n faţă. Noroc că am *bullbar* d-ăla de protecţie, bine, şi ăla s-a îndoit un pic! Nici nu m-am oprit! Nici vorbă, nu l-am gătit! Deşi eu gătesc! Păi cum să nu gătesc, femeia nu-mi găteşte! Şi oricum trebuie, cînd merg cîte 2-3 zile prin deşert, io gătesc. Io nu bag *fast-food*-uri, și la restaurant e scump! Am bucătărie completă în camion, şi cînd mă opresc scot reşoul, curăţ legumele şi gata ciorba! Gătesc şi cangur, da' nu orice cangur e bun de gătit, doar dacă e femelă şi tînără! Mie îmi place, îl fac aşa *chinese style*, cu *ginger* şi legume şi condimente de-ale lor! Da, da, ghimbir, încet-încet uit românește, deja-s aproape 30 de ani de cînd am plecat, am stat mai mult acolo decît aici. Na, *anyway*, ar trebui să mă mut în *Ro* definitiv! Femeia nu munceşte, nici n-a muncit *ever*. Stă acasă cu cei mici! Și-adevărul e că nici nu i-am zis niciodată să meargă la lucru. Io mereu am avut bani, nu mulţi, că loveaua prosteşte, da' suficienţi cît să-mi ajungă, şi-am putut să pun şi ceva deoparte! N-am datorii, sînt sănătos, pot să muncesc, ce-mi mai trebuie? Nu vreau avere! Decît să-mi stric nervii şi să dau banii la doctori, mai bine aşa! Nevastă-mea zice că nu prea-mi pasă de ea. Dacă nu-i convine să meargă la altu'! E drept că atunci cînd am luat-o nu a fost mare *love*, dar cînd am plecat eu, na, am fugit, îmi expira *passport*-ul şi mă căcam pe mine că mă trimit ăia acasă! Am băgat io d-alea cu azil politic şi chestii, da' nu mi-au răspuns, şi-aşa am mers pe căsătorie şi

întregirea familiei, şi d-astea. Da' acum că-s *citizen*, mă doare la bască! Dacă n-o luam eu, nu o lua nimeni! Da' acum aş putea să o las, dacă mă enervează! No, hai să mergem în altă parte! Îţi mai place Baileys Chocolat Lux? Fac cinste, nu-ți fă griji! Hai, că de treij de ani aştept să bem una!".

Mă pregăteam să mă duc acasă (timpul meu de lucru era pînă la ora 14.00), cînd în restaurant a intrat o fată. Avea părul negru, lung pînă la umăr. Arăta cam ca Albă ca Zăpada din desenele animate ale lui Walt Disney, cu față simetrică, ochi în formă de migdală, cu colţurile exterioare ridicate uşor, dar nu chiar aşa de mult ca la asiatici, un nas obișnuit, buzele un pic subţiri. Trupul se ascundea într-o rochie – dacă îmi amintesc bine – cu modele florale mari, roșii şi galbene. Strînsă pînă deasupra şoldurilor, se deschidea la mijloc în cloș, de sub un cordon negru. Purta tenişi roşii. Presimțeam sînii, nu prea mari, strînși sub pînza moale. Fete ca ea întîlnești cîte zece la fiecare cinci minute, pe Corso. Totuşi, pentru mine, nu a fost o fată oarecare, ci fata(lă)! Cum scrie Karinthy Frigyes, „Dacă stau singur într-o încăpere, atunci sînt un om. Dacă intră o femeie, devin bărbat. Şi exact atît de bărbat voi fi eu, cît de femeie este cea care a intrat în acea încăpere". Cînd am văzut-o pe ea, am devenit foarte bărbat! Am uitat de nea Gabi, de gargara şefuleților pe val, chiar și de romanţa reînfloririi dragostei din tinereţe, de toate am uitat! O priveam tîmp pe cea care – gîndindu-mă acum – deşi era frumuşică, nu era chiar Miss Univers! Dar parcă avea semn în frunte că era a mea! „Cine din mulţimea de două mii de milioane de oameni a fost aleasă / tu unica..."[2]. Am găsit-o pe cea pe care o căutam, deşi atunci nu ştiam nici măcar cum o cheamă. Cu toate acestea, eram sigur că ea avea să fie perechea mea! Știu că acum sună cam aiurea, dar atunci şi acolo, chiar asta am simţit.

A fost prima oară cînd am dorit o fată nu doar fizic, ci „trup și suflet", cum se spune – deși în acel moment ce știam eu despre sufletul ei! M-am aşezat așadar la o masă şi mă holbam la ea! Desigur, imediat m-a observat şi s-a uitat şi ea la mine. Nu atît de insistent, cum o priveam eu pe ea, dar știam că trăgea cu coada ochiului către mine. Cum stăteam eu acolo hipnotizat, am

[2] Fragment din poezia lui József Attila, *Óda* (Odă).

fost smuls din visare de vocea neplăcută a lui Gácsér: „Ştiu că s-a terminat programul tău de muncă, dar dacă vrei să stai aici, atunci trebuie să comanzi ceva!". Gácsér ăsta are organ pentru romantism, nu glumă! Am încercat să-mi revin şi să răspund pe un ton neutru. „Da, şefu', plec imediat! Ştiţi cumva cine e fata de la masa aceea?". „Lucrează vizavi, la cabinetul de optică. Mănîncă la noi în fiecare zi. Dar nu cine ştie ce, doar meniul zilei. De ce întrebi?", mă iscodi el. „Nimic, numai aşa...".

Revenind

Cînd am deschis capacul, doza de Ursus a pocnit zgomotos. Eram deja la a doua cutie, dar tot nu aveam nicio idee închegată nici cum să încep, nici cum să continui primul capitol. Teoretic, în acest prim capitol trebuia să induc pasiunea pentru gătit oamenilor singuri! Dar acum mi se părea dificil, chiar şi pentru un profesionist ca mine, atît într-ale berii, cît şi într-ale scrisului! Povestea lui nea Gabi era prea realistă, seacă, fără sare şi piper, nu se potrivea nicicum cu stilul cu parfum de reclamă al cărţii pe care o proiectam. Pînă la urmă, mi-am amintit ce îmi spunea mereu Vinkovics, un coleg mai în vîrstă, redactor, vestit pentru simţul umorului pe care îl avea în dotare: „Cînd scrii un reportaj, să nu laşi niciodată ca faptele să te influenţeze!". După a treia bere, mi-am luat inima în dinţi şi m-am conformat!

Într-un final, am reuşit să leg ideile în fraze şi să aduc la lumină primul capitol! Mai precis, l-aş fi adus, dacă, în momentul în care m-am aşezat la laptop, cu o puzderie de idei grozave şi fraze care se aşteptau scrise la foc automat şi care îmi mişunau în cap, nu ar fi răsunat baritonul stentorian, puternic îmbibat în alcool, al doctorului Csapó József: „ ... *göröngyös úúútoon, söté téjjeleeen...*[3] După un minut, am auzit cum cineva încerca să vîre o cheie în uşa de la intrare. Bănuiam că Dr. Csapó a greşit uşa, motiv pentru care m-am dus şi am deschis. Îndoit de spate, cu capul plecat în dreptul broaştei, se uita la mine şocat. Mi-a pipăit mustaţa şi cîteva fire din barbă şi m-a întrebat pe un ton disperat:

[3] Fragment din Imnul secuiesc (stîlcit).

„Dar, Emma, în ce hal arăți!". După care, m-a dat la o parte și, bălăngănindu-se, a intrat în locuință. „Emma, ai o bere?", întrebă scotocind cu privirea tulbure. „Nu sînt Emma, dar am bere!", am răspuns. Am deschis o bere şi i-am dat-o. Dintr-o sorbire a dat pe gît jumătate de cutie, după care a căzut pe gînduri. Se vedea pe el că încerca să se concentreze să revină în lumea complicată a propriilor simțiri şi întîmplări copleșitoare. S-a uitat îndelung la fotoliul meu care se clătina. Probabil că nu recunoștea mobilierul și nu înţelegea cum ajusese în locuinţa lui. Apoi a trecut la mine. Mă analiza mai mult din curiozitate, decît supărare. Dintr-odată a sorbit și restul de bere. „Mai ai?", întrebă scurt. „O singură cutie, dar dacă doriţi, o deschid cu plăcere." Nu mi-a răspuns, doar a mişcat hotărît din cap, în semn că oferta mea era acceptată. Am deschis cutia de bere, iar el, cu acelaşi avînt, a băut jumătate cu aceeași sete. S-a văzut pe chipul lui că s-a liniştit un pic. Am stat aşa cîteva minute lungi, apoi m-a întrebat: „Emma, tu de cînd bei bere?" Am încercat să-l lămuresc că a greşit locuinţa şi că eu nu eram soţia lui, ci vecinul, Jóravaló Mátyás. Explicaţia mea însă nu a mai fost ascultată, fiindcă a început să sforăie aproape instantaneu. Cu greu am reuşit să-l ridic în braţe, să-l duc acasă, unde printre precipitatele – şi în același timp nemotivatele – scuze adresate Emmei, l-am aşezat pe canapea. După acest intermezzo, am recuperat ce se mai putea din măreţele idei de dinainte şi am redactat primul capitol din carte.

De ce să gătim?

Mai exact de ce ar găti cineva dacă este singur și mai ales bărbat? La instinctivul „pentru că îi este foame şi vrea să mănînce", replica este „răspuns greşit"! Potolirea foamei este doar un „efect colateral" (fără doar şi poate, binevenit!), motivul principal fiind însă: „pentru bucuria de a găti"! Iar acum sînt sigur că gospodinele își pregătesc făcăleţul spre intelectuala mea altoire. În apărarea mea nu pot să spun decît că și ele au dreptate. Adevărul e undeva la mijloc, ca de obicei. Dacă despicăm firul în patru, nu putem să nu recunoaştem: pentru un bărbat single, în ziua de azi, nu este musai să-şi pregătească mîncarea acasă! Sînt nenumărate

fast-food-uri, există în magazine semipreparate la conservă sau chiar mîncăruri complet pregătite, pe care trebuie doar să le încălzeşti, şi care costă cu puţin mai mult decît mîncarea preparată acasă (evident însă că nu sînt la fel de bune!). Iar pentru burlaci, dar şi pentru doamnele în carieră, care au făcut o alegere de viaţă de acest tip, volumul de faţă nu poate decît să le aducă ceea ce le lipseşte – bucuria inegalabilă de a găti! Acea îndeletnicire care solicită întreaga fiinţă, dar şi deconectează în acelaşi timp, şi care nu se poate compara cu nimic, cînd omul îşi trăieşte curiozităţile, creativitatea, starea ludică, migălind în bucătărie, iar la urmă – cu o fărîmă de noroc – îşi potoleşte şi foamea!

Bucuria de a găti are la bază amestecul optim între rutină şi creativitate, asigurînd astfel o relaxare perfectă. Se pare că, relaxarea activă, în comparaţie cu cea pasivă, este mult mai valoroasă şi mai odihnitoare. Ceea ce face deosebit de pozitivă această modalitate de a petrece timpului este că, deşi necesită o oarecare atenţie şi concentrare, nu este niciodată stresantă. Dimpotrivă, ca la un joc bun de calculator, apar mereu noi oportunităţi. În bucătărie este ca într-un club de swingeri: totul este posibil, dar nimic nu este obligatoriu! Putem să urmăm fără abateri reţeta, dacă nu avem chef de o noutate, dar oricînd putem „să pornim într-o expediţie gastronomică", adăugînd ceva nou în combinaţia de bază. Odată i-am luat un interviu proprietarei unui excelent restaurant din Bucureşti, o doamnă pe nume Andreea Beca. Mi-a spus că – atunci cînd găteşte acasă, şi nu pentru restaurant – nu face niciodată de două ori aceeaşi mîncare. Simte că trebuie să descopere mereu noi tărîmuri, să străbată cărări nebătute din lumea bucatelor. Desigur, nu toate ideile sînt bune, dar, prin fiecare experiment, află ceva nou şi util, îşi completează cunoştinţele şi îşi satisface curiozităţile.

Ceea ce încerc să explic aici se poate reduce la o singură concluzie: gătitul conţine toate elementele jocului. În esenţă, este un joc interesant, care însă nu presupune să ai un adversar, dimpotrivă. Te încurajează să-ţi pui în practică

ideile, spiritul creativ sau de ce nu... „nebuniile". Pasiunea pentru joc există în fiecare om, ceea ce îl face să fie *homo ludens*! De ce să nu trăim această pasiune în mod nobil, sănătos, inteligent, decît să bîntuim prin cîrciumi?

O motivaţie secundară, dar nu de neglijat, a gătitului poate fi şi vanitatea. Oricui îi pică bine cînd este lăudat pentru lucrul făcut! Şi nu mă gîndesc la faptul că bucatele mai arătoase pot fi postate pe Facebook, chiar dacă nu e nimic greşit în asta! Ci mai degrabă la momentele cînd prietenii îşi exprimă aprecierea şi chiar admiraţia faţă de măiestria ta, iar o masă bună consumată împreună cei dragi reprezintă o satisfacţie deosebită. Şi dacă ne gîndim că ştiinţa e recompensată de recunoştinţa celorlalţi, cînd vine vorba de gătit, aceasta poate fi obţinută practic prin joc, iar atunci devine clar că avem de-a face cu o pasiune pe cît de amuzantă, pe atît de utilă!

Burlacul – care şi-a propus să-şi schimbe situaţia civilă – poate să ia în considerare că, dacă ştie să gătească, îi cresc semnificativ şansele să-şi găsească perechea, fiindcă femeile adoră să fie servite şi mai ales le surîde ca prepararea hranei în familie să nu cadă exclusiv pe umerii lor. Mă tem însă că gătitul nu poate fi şi nici nu e cazul să fie asul din mînecă în arta curtării. Dacă o femeie se îndrăgosteşte de un bărbat, nu o interesează dacă el ştie să gătească, dar poate fi un atu. Revin deci la obsesia mea: gătitul este o activitate pentru sine, *art pour art*, bucurie, creativitate, relaxare şi ce mai doriţi dumneavoastră să fie!

De ce gătitul poate fi un hobby în primul rînd pentru bărbaţi? Despre aceasta, jurnalista Schäffer Erzsébet are o observaţie interesantă. Ea consideră că doar bărbaţii pot să se dedice trup şi suflet unui singur lucru. „Şi, din această cauză, (...) trăiesc plenitudinea, ating acea stare pe care cred că numai bărbaţii sînt în stare să o trăiască cînd se adîncesc într-o chestiune, nebăgînd în seamă nimic altceva, se contopesc cu acea cauză, sînt acolo (...) contemplînd esenţa, fac ceea ce trebuie făcut." (Schäffer Erzsébet, *Jó szelet!*)

Dacă cineva crede că poate să descopere această stare,

atunci împărtășesc cu plăcere experienţa mea de 12 ani. În cazul în care şi după această introducere cititorul consideră gătitul o corvoadă, un rău necesar, atunci mai bine să închidă această carte, nu are niciun sens să se supună unei asemenea torturi! Pe aceia care rămîn însă cu mine, îi invit să mă urmeze în această aventură!

Neliniște

„Aud că te-ai îndrăgostit de opticiană!", cu aceste cuvinte m-a primit a doua zi Bözsike. „De unde ai scos prostia asta?", am ripostat nu prea convingător. „Te holbai la ea ca iepurele la merele sălbatice![4]". „Zicala spune că iepurele zîmbeşte, nu se holbează, la merele sălbatice! De holbat, se holbează viţelul la poarta nouă!", am spus eu, bucuros că, ţinînd această lecţie de folcloristică, reuşeam să deturnez subiectul discuţiei, însă Bözsike nu s-a lăsat. „Ei, lasă, că te-am văzut eu cum te uitai la gagică, de era să-ţi pice ochii în gură! Cunosc eu privirea aia!". „Doar nu vrei să spui că şi la tine s-a uitat vreodată cineva aşa...", a intervenit în discuţie nea Gabi, stîrnind amuzamentul tuturor.

Mai tîrziu în schimb, am căutat-o pe Bözsike. Dacă oricum ştia secretele mele, măcar să vorbesc cu ea. La început a fost greu să legăm două vorbe, fiindcă se străduia să mă alunge cu replici tăioase, dar cînd a văzut că nu mă oftic, a devenit dintr-odată mult mai prietenoasă. Mi-a spus că, deşi îi place să gătească, rareori îşi permite să facă ceea ce şi-ar dori. În capitolul următor al cărţii – dedicat condiţiilor diferite în care gătesc bărbaţii şi femeile – voi dezvălui de ce. Am ajuns la concluzia că în esenţă Bözsike era o femeie de treabă, dar foarte frustrată. Soţul ei – pe care nu l-a iubit niciodată şi cu care s-a căsătorit doar dintr-o supărare şi o ambiţie de moment, fiindcă fusese părăsită de marea ei dragoste – s-a distanţat de ea. După toate probabilităţile, avea şi amantă, iar divorţul era doar o chestiune de timp. Fiul ei era şomer, bea din ce în ce mai mult (poate că se şi droga), fiica ei lucra, iar în paralel

[4] Este vorba despre o zicală populară maghiară pe care însă Bözsike a spus-o greşit. Zicala „iepurele zîmbeşte la mărul sălbatic" înseamnă că cineva priveşte cu jind la ceva.

era studentă la o facultate particulară, aşa că mai mult scotea, decît aducea bani în casă. Dacă cumva ar fi picat la pat, toată familia – cît mai rămăsese din ea – s-ar fi destrămat! Acea familie care dăduse sens vieţii ei. Apoi am aflat de la ea că pe opticiană o chema Szilvia. Bözsike aşa ştia (şi ea ştia mai bine decît toată lumea, poate chiar şi decît Szilvia însăşi) că atunci nu avea pe nimeni. Mai de mult, umblase cu un student la medicină, dar cu care se certase. De atunci venea singură să mănînce („Ce femeie mai e şi aia, care nu a învăţat să gătească! Ce fel de mamă o fi avînd!", comenta Bözsike, mai mult cu tristeţe, decît cu asprime).

Cînd se apropia prînzul, deveneam din ce în ce mai neliniştit. La fiecare zece secunde mă uitam spre uşă. Cînd întîrzia, situaţia se agrava, fiindcă tot timpul îi simţeam privirea lui Bözsike în ceafă. O dată s-a întîmplat să treacă cu mult de ora două, şi Szilvia încă nu apăruse. „Poate că azi nici nu mai vine!", mi-am spus. Oare de ce? O fi bolnavă sau lucrează peste program? Cel mai rău ar fi fost să nu mai vrea să se întîlnească cu mine! Poate mersese în altă parte, cu altcineva!

Localul „Ce mai e nou, domnule Wágner?" este în inima oraşului. În zonă sînt multe alte restaurante, cafenele, fast-food-uri. Am alergat să verific în cîteva. Era de negăsit. Să intru în magazinul de optică medicală nu mi-a trecut prin minte! Mai precis nici nu am îndrăznit să mă gîndesc la aşa ceva. Adică am îndrăznit, dar nu am avut curajul. Ăsta e adevărul! M-am temut că dacă o găsesc acolo, se va supăra pe mine că o hărţuiesc. Nu puteam să risc! În pas alergător, m-am întors la restaurant, dar Szilvia tot nu venise. Întrucît timpul meu de lucru se terminase, m-am aşezat la o masă, am cerut un Unicum şi o bere. De altfel, în timpul serviciului, consumul de alcool era strict interzis. Dacă cineva din personal era prins de Gácsér că băuse, zbura în secunda următoare. Încet-încet m-am împăcat cu gîndul că în ziua aceea nu aveam să o mai văd. Era deja trei şi jumătate. Am cerut nota şi am pornit spre uşă, unde aproape că m-am ciocnit de Szilvia, care tocmai intra în restaurant. „Ce treabă e asta? La ora asta se vine?", a ieşit din mine un strigăt involuntar, care m-a speriat şi m-a ruşinat de mine însumi. „Am fost la medic," a spus ea zîmbind şi s-a grăbit la masa ei. Am rămas în uşă, fără

să știu ce să fac: să merg la ea, să mă așez la masa ei sau să-mi continui drumul și să plec? Nu am făcut nimic, am înlemnit acolo ca prostul, ca elevul cel slab al lui Karinthy după ce a răspuns la lecție, conștient că răspunsul lui nu fusese bun, că se terminase, își dăduse examenul, și că urma să primească nota cea mai proastă, dar stătea înțepenit la tablă în speranţa că se mai putea face totuși ceva și, printr-un miracol, nota se va schimba[5]. Pînă la urmă, am ales a treia variantă, m-am dus la masa ei, dar nu m-am așezat, doar m-am prezentat și i-am cerut scuze pentru că îndrăznisem să o cert. Ea a zîmbit (oh, ce zîmbet frumos!) și a răspuns că se bucură de cunoştinţă. De altfel, Bözsike știa bine, o chema Tóth Szilvia. Nu am îndrăznit să mă așez (picioarele îmi tremurau de emoţie, sigur fiind că femeia aceea avea să-mi fie soţie!), i-am spus că trebuie să plec, dar speram că a doua zi ne vom întîlni din nou. Nu mi-a promis, dar a zîmbit iar, „ca iepurele la mărul sălbatic" – mi-a venit din nou în minte zicala! Mergînd spre casă, în autobuz, mă gîndeam ce prostie mai e și zicala asta! Iepurele nici nu știe să zîmbească!

O seară furtunoasă

Spre seară, cînd „luam prin încercuire" tema capitolului următor, în atmosfera fugilor senzuale ale chitarei lui Al Di Meola, am fost deranjat de un urlet nearticulat, urmat de o bubuitură. Imediat după aceasta, plînsetul Teodorei aproape că a sfîșiat peretele comun. Gălăgia a devenit din ce în ce mai intensă, devenise un cor de ţipete, sunete violente și plînsete. Ritmul era dictat de loviturile năpraznice ale domnului Dr. Csapó József, cărora le făceau ecou rugăminţile disperate ale Emmei și plînsul amarnic al Teodorei. Nu am auzit bine, dar bănuiam că între adulți au avut loc și altercaţii. După un scurt timp de liniște, soneria de la ușa mea suna insistent. Cînd am deschis, am văzut-o pe Emma cu fetiţa, iar în spatele lor, Dr. Csapó József care, beat criță, agita un picior de scaun. Cu o palmă bine plasată, l-am pus la podea pe

[5] Trimitere la schiţa lui Karinthy Frigyes, *A rossz tanuló felel* (Elevul slab răspunde) din volumul *Tanár úr kérem...* (Domnule profesor, vă rog...).

Dr. Csapó József, după care am închis uşa, lăsîndu-l afară, iar pe Emma şi pe fiica ei le-am invitat înăuntru. Omul a mai bătut în uşă o vreme, după care s-a făcut linişte, probabil că adormise.

Nu am aşteptat explicaţiile Emmei şi m-am ocupat de Teodora. Era foarte speriată, am reuşit cu greu să o liniştim. I-am spus o poveste pe care am născocit-o pe loc, despre o barză care şi-a rupt o aripă, dar o fetiţă cu inimă bună i-a pus-o la loc, a pansat-o, iar barza s-a vindecat. Cînd a venit toamna, ea a putut să zboare în Africa, iar primăvara a revenit şi i-a adus fetiţei portocale şi banane. Noroc că aveam acasă şi portocale, şi banane, şi i-am dat Teodorei, ca ilustraţie la poveste, iar ea a mîncat cu poftă. „Mai povesteşte-mi!", mă ruga Teodora, aşa că am spus o altă poveste, despre un ursuleţ care nu a ascultat de mămica lui şi, urmînd mirosul îmbietor al florilor, a intrat adînc în pădure şi s-a rătăcit, nemaigăsind drumul către bîrlog. Speriat, s-a aşezat pe o stîncă şi s-a pus pe plîns. Noroc că pe acolo a trecut o fetiţă, care ştia unde se afla bîrlogul ursuleţului, şi l-a condus acasă. Ursoaica a fost foarte bucuroasă că şi-a recuperat puiul şi i-a dat fetiţei un borcan cu miere.

Apoi, am mai spus o poveste despre un purceluş, care se uita toată ziua la televizor în coteţ, pentru că în poveste, porcii aveau un canal de televiziune dedicat lor, numit Porky TV. Uitîndu-se la Porky TV, purceluşul – pe care-l chema Arthur – a învăţat cum se facă lături de gustoase. De atunci, el a făcut lături pentru porci, care erau aşa de bune, că pînă şi stăpînul porcilor a gustat din ele şi le-a găsit delicioase. Într-o zi, Arthur se uita la Paprika TV şi a învăţat să facă şi mîncăruri pentru oameni. Şi a gătit aşa de bine, încît a fost angajat bucătar la un restaurant. Restaurantul lui a primit trei stele Michelin, iar el a devenit o mare stea, *chef de cuisine*, şi a devenit realizatorul unei emisiuni proprii la Paprika TV, a făcut înconjurul planetei şi era îndrăgit de toată lumea. A patra poveste a fost despre o fetiţă care a călătorit cu un balon cu aer cald, dar Teodora nu mai asculta, adormise „cu capul într-o parte, în braţele mamei sale"[6]. Emma a luat-o în braţe şi s-a dus acasă. Cînd au intrat, Teodora s-a trezit pentru o clipă, s-a uitat la tatăl ei care dormea îmbrăcat pe canapea şi cu un ton vesel a spus:

---

[6] Trimitere la o poezie al lui Arany János, *Családi kör* (Cercul de familie).

„Vai de mine, tăticu a făcut pipi pe el! Ce rușineee!".

După aceste întîmplări, nu am reuşit să mai adorm. Gîndurile mele oscilau între iadul în care trăia Emma şi Szilvia mea. Am hotărît că, dacă mă căsătoresc cu Szilvia, să beau mai puţin, ca nici din greşeală să nu ajungă în situaţia în care este Emma. Am studiat pe laptop programul cinematografelor, am căutat concerte, expoziţii, gîndindu-mă la ce aş putea să o invit. Meditam mult şi inutil la tot ce se întîmplase cu mine, mă gîndeam la ce ar fi trebuit să fac altfel şi dacă a doua zi va veni din nou. Nici măcar bere nu am băut, doar cafea, nu cumva să adorm, pentru că am vrut să scriu capitolul următor al cărţii. Pe la ora două noaptea, am şi reuşit.

Femei şi bărbaţi cînd gătesc...

Prin ceea ce am scris pînă acum, poate am lăsat impresia că sînt un misogin care consideră că doar bărbaţii sînt capabili să savureze bucuria gătitului. Dimpotrivă, admit că doamnele şi domnişoarele, în cele mai multe cazuri, gătesc mai bine decît bărbaţii, fie și pentru că au o experienţă mai vastă. De asemenea, au la fel de multă fantezie cînd vine vorba de gătit ca și bărbații. Motivul pentru care această carte este destinată în primul rînd bărbaţilor este faptul că tocmai ei au nevoie de un impuls mai zdravăn să apuce lingura de lemn. Femeile oricum – vrînd-nevrînd – gătesc foarte des.

Pe de altă parte, am observat că, în majoritatea cazurilor, pentru femei, gătitul este în primul rînd o necesitate sau o obligaţie, uneori chiar corvoadă, şi rareori o relaxare. Acest fapt determină atitudinea lor faţă de pregătirea mîncării. O femeie găteşte aproape zilnic. Mîncarea trebuie să fie gata la prînz, deci nu poate să facă experienţe îndelungate și inginerești. Trebuie să iasă sățioasă, îndestulătoare, să se încadreze într-un buget limitat și, desigur, să fie pe gustul preferinţelor familiei (sau pentru că medicul i-a prescris bunicii o anumită dietă). Să recunoaştem că atitudinea este explicabilă și că nu e o plăcere să gătești cu restricţii. Ca atare, femeia are tendința sau tentația de a simplifica lucrurile – de exemplu, să scoată din reţetă unele ingrediente care nu

sînt vitale pentru existența mîncării, dar care, din punctul de vedere al armoniei gusturilor, pot fi importante.

În schimb, un bărbat – mai ales dacă e singur – găteşte cînd are chef şi ce poftește și, în majoritatea cazurilor, poate să se gospodărească dintr-un buget flexibil, pentru că nu este nevoit să facă mîncare pentru toată familia. Duminica, de exemplu, – atunci cînd vin prietenii – se pune relaxat pe treabă, deschide o bere și se joacă cu pregătirea ingredientelor, fără ca nimeni să-l deranjeze. Curăţă cartofii – faptul că se pierde jumătate din ei nu contează, se simte bine, gustă mîncarea, savurează activitatea, iar cînd, în final „opera" este gata, primeşte felicitările.

Tocmai de aceea, bărbații trebuie să fie îndemnați la moderaţie, înainte ca, îmbătaţi de primul – în multe cazuri și unicul! – succes, să facă aprecieri comparative.

Şi încă ceva. Aproape că a devenit o maximă teza că cei mai buni bucătari sînt bărbaţi. Această „perlă de înţelepciune" de multe ori este răspîndită şi de femei, ca şi cum asta ar însemna că talentul pentru gătit ar fi una din diferenţele biologice dintre sexe. Nici vorbă de aşa ceva! În ceea ce mă priveşte, sînt foarte sceptic vizavi de conţinutul de adevăr al acestei presupuse axiome. În lipsa unei cercetări socio-antropo-gastronomice serioase, nu sînt dispus să-i dau crezare! Nu mă convinge nici „argumentarea" acestei teze, şi anume că majoritatea bucătarilor de top sînt bărbaţi! Chiar dacă ar fi aşa (dar nu ştim!) diferenţa în favoarea bărbaţilor provine – exact ca în toate celelalte meserii – din diferenţa rolurilor în societate pe care le îndeplinesc bărbaţii şi femeile. Pentru femei este mai importantă familia, iar pentru bărbaţi, cariera. Dar oare cei care repetă la nefîrșit acest refren atît de drag lor le-au pus la socoteală și pe mamele şi bunicile ale căror mîncăruri le-au pomenit şi după zeci de ani? Mă gîndesc la acele mîncăruri din recuzita mamelor şi bunicilor, ale căror arome ne-au însoţit pînă la bătrîneţe, şi pe care sîntem siguri că nimeni în lume nu ar putea să le reproducă! Oare ele au loc în topuri, alături de cele realizate de Jamie Oliver şi Gordon Ramsey?

Fraza aceasta mi-a ieşit ca textul unui politician cu acte în regulă! Sper că Kartell şi omul lui o să aprecieze! Politicienii sînt mari fani ai demagogiei. Și – culmea! – este şi adevărată! Am închis laptopul şi m-am culcat, dar nu am putut să adorm, pentru că îmi era foame. Am inspectat cămara, care era cam săracă, însă tot am găsit ingrediente pentru o cină frugală, care putea fi încropită chiar şi de un neexperimentat ca mine.

Omletă cu fasole uscată

Mîncăm acest fel cînd sîntem foarte înfometaţi şi avem puţine ingrediente în casă. Aproape fiecare dintre ele poate fi schimbat cu altul de acelaşi gen. În loc de fasole, de pildă, putem să folosim ciuperci (eventual ambele). Să folosim rezervele din cămară cu curaj, sigur nu ne vor sta în gît!

Ingrediente (pentru 2-3 persoane):

- 3 ouă
- 100 g slănină afumată (merge şi bacon mai gras sau untură, unt, eventual ulei (să nu fie prea sănătos, totuși!)
- o ceapă (mărișoară)
- aproximativ 100 g cîrnaţi pentru grătar (de fapt, pot fi orice fel de cîrnaţi)
- 200 g fasole mexicană fiartă (e bună și din conservă)
- 2-3 roşii
- 4-5 căţei de usturoi
- un ardei gras
- sare, piper, chili, cimbrişor şi ce vă mai place...

Preparare:

Se taie slănina în cuburi mici. Se mărunțește ceapa, usturoiul şi ardeiul. În mod normal, acestea ar trebui adăugate în oală la intervale diferite, prima dată ceapa, mai tîrziu usturoiul şi la urmă ardeiul, pentru că timpul de gătire al fiecăruia este

diferit. Cei mai simandicoşi pot face aşa. Eu în schimb vă spun să nu vă bateţi capul şi să puneţi totul o dată. Se bat ouăle întregi cu o furculiţă (dacă aveţi cumva un tel mic este şi mai bine) pînă se omogenizează. Se rumeneşte slănina într-o tigaie mare, pînă se face jumări (evident, dacă s-a folosit untură sau ulei, nu trebuie să se ardă, doar să fie bine încins), se adaugă cîrnaţii feliaţi. După ce s-au prăjit cît de cît, se adaugă peste ei ceapa, ardeiul şi usturoiul. Cînd ceapa a devenit sticloasă, se adaugă fasolea şi roşiile, precum şi condimente după gust, iar la urmă (cînd fasolea s-a încălzit bine) şi ouăle. Se amestecă cu o lingură de lemn, pînă ce conţinutul prinde consistenţă.

Această mîncare sătioasă se serveşte cu cel puţin o bere mai amăruie (de pildă Primator sau Pilsner Urquelle).

Pregătiri cu emoţii

Mare parte din a treia mea zi de muncă la „Ce mai e nou, domnule Wágner?" am dedicat-o lobby-ului prin care am obţinut exclusivitatea de a o servi pe Szilvia. Ceva cu totul neobişnuit în istoria restaurantului! Mi s-a explicat că meseria de ospătar se învaţă în timp. Necesită îndemînare, memorie, atenţie, tact etc. Poate că aveam aceste deprinderi sau calităţi, însă trebuiau exersate, şlefuite, fiindcă nimeni nu devine ospătar de la o zi la alta. Cînd totul părea pierdut, în mod surprinzător, mi-a luat apărarea Bözsike, spunînd „Să-l lăsăm să-şi strice viaţa aşa cum doreşte, de ce adică să-l salvăm cu de-a sila, dacă e aşa de nerod! Pînă la urmă tot o să o dea în bară!". Fiindcă toată lumea se temea de gura ei, Jani, şeful de sală, a dat înapoi, cu condiţia ca el să mă supravegheze, şi, dacă fac vreo boacănă, să intervină fără menajamente. Ştiam că nu o va face, scopul lui era să mă fac de rîs. Nu ştiu din ce cauză, dar omul nu m-a suportat de la început. Cealaltă condiţie a fost ca nu cumva să-i spunem un cuvînt lui Gácsér, fiindcă avea să ne facă pe toţi cu ou şi cu oţet.

Orele pînă la prînz treceau sub semnul emoţiilor şi al pregătirii. Eram în mod scandalos de distrat (în loc de cartofi, am băgat în oală cojile, am turnat apa pe lîngă oală şi am stins focul

de sub ea etc.). Între timp făceam tot feluri de scenarii despre „Ce o să spun înainte de orice / drag şi frumos pentru ea"[7], în timp ce personalul restaurantului se amuza pe seama mea. Cu puţin timp înainte de ora unu, m-am stropit cu ketchup (fiindcă uitasem să-mi pun şorţul, a cărui purtare era obligatorie). Nici Gácsér nu a mai rezistat şi a rîs cu poftă de păţania mea. Pe pantalonii mei gri de culoarea porumbelului (pe care i-am îmbrăcat special pentru această ocazie), pata roşie alungită arăta ca urma înjunghierii de pumnal pe rochia albă a Luciei de Lammermoor, diferenţa era că eu nu am cîntat nicio arie în timp ce agonizam, dar eram la fel de înnebunit ca eroina lui Donizetti. M-am temut că, dacă mă duc acasă să mă schimb, pe cînd ajungeam înapoi nu mai erau şanse să o găsesc, fapt căruia simţeam că nu i-aş fi supravieţuit. Cu pantalonii pătaţi însă nu puteam să o servesc. Degeaba a pus Bözsike sare şi oţet pe pată, că tot nu a ieşit culoarea sîngerie. Mi-a venit ideea sclipitoare de a-mi cumpăra o pereche de pantaloni noi. Magazinul de confecţii cel mai apropiat era la doar 50 de metri. Am făcut drumul în pas alergător, pentru că Szilvia putea să sosească dintr-o clipă în alta. După ce am intrat, am realizat că era un magazin de fiţe (i se spunea „boutique", din necunoaşterea adevăratului sens al cuvîntului în franceză), unde nu erau haine decît pentru hipsteri, activişti gay şi alte astfel de personaje pitoreşti. Nu aveam însă timp să fac mofturi, aşa că, aproape la întîmplare, am luat o pereche de jeanşi, gata jumuliţi, care mă mai şi strîngeau groaznic, dar ar fi durat prea mult să-i dezbrac, după ce i-am tras pe mine cu mare efort.

În timp ce legam şiretul, m-a lovit gelozia! Mi-am amintit că în ziua precedentă, Szilvia îmi spusese că fusese la medic. Oare la medic sau la studentul medicinist? Am simţit cum mi se aprinde capul ca o vîlvătaie. Cîndindu-mă la eventualitatea „infidelităţii" ei, am uitat de toate, nici măcar şireturile n-am mai fost în stare să le leg, şi am luat-o la goană înapoi, la restaurant.

Am ajuns la fix! Băieţii au putut „să admire" în voie creaţia mea vestimentară. Era să uit, mă făcusem şi cu un tricou, fiindcă blugii rupţi nu se asortau deloc cu cămaşa mea albă cu nasturi

[7] Citat dintr-o poezie foarte cunoscută al lui Petőfi Sándor, *Füstbement terv* (Plan zădărnicit).

ascunşi (deşi i dusesem la curăţătorie tocmai ca să mi-o calce, să fie impecabilă!). Cînd Jani, chelnerul principal, m-a văzut, a exclamat: „Isuse! Dacă te vede Gácsér..." Mă tem că niciodată nu voi afla ce ar fi spus sau ar fi făcut Gácsér, dacă m-ar fi văzut, pentru că în acel moment a intrat Szilvia. Deşi nu a trădat-o niciun gest, am văzut că și ea era surprinsă – şi nu în mod plăcut – de noul meu stil vestimentar.

„Eşti bine?"

Au urmat scene bune de o farsă. Am înşfăcat meniul din mîna lui Jani şi am fugit la Szilvia. Din cauza grabei şi a emoţiilor m-am împiedicat de şiret şi am căzut, ajungînd în genunchi, cu capul în poala Szilviei. „Eşti bine?", m-a întrebat ea după cîteva secunde de suspans. „Da... nimic grav... scuze... şiretul...", bînguiam. „Sincer, mi-ar părea rău, dacă din cauza mea...". „Nu, stai liniştită! M-am împiedicat pur și simplu. O nimica toată!", am spus, în timp ce încercam să mimez un fel de poziţie de drepţi, aşa cum am văzut la Jani. „Cu ce te pot servi?", am încercat eu să maschez situația jenantă, convins fiind că, din acel moment, se terminase cu tentativele mele de cucerire și că tot ce mai puteam face era să bat în retragere și să limitez dezastrul. Cîtă dreptate avusese Jani, care în acel moment chicotea de zor! „Meniul zilei", a răspus Szilvia, cu sesizabilă compasiune în glas, ceea ce aproape că m-a făcut să plîng.

„Degeaba te strofoci, dacă nu verşi supa pe ea! Ai avea motiv să-i cumperi fustă!", spunea Bözsike şi rîdea de se prăpădea. Eram roşu ca racul! Am reuşit totuși să-i servesc supa fără incidente, doar că nu am îndrăznit nici să respir, de teamă să nu-mi tremure mîna. În acelaşi timp, simțeam că din clipă în clipă urma să-mi pocnească blugii pe mine. Szilvia m-a privit cu recunoştinţă, mi-a mulţumit pentru gest, ba chiar am avut impresia că-mi ține pumnii. Supa rece de fructe a mîncat-o repede, aşa că puteam să-i duc pieptul de pui cu ciuperci şi smîntînă și garnitură de orez. Bözsike a strigat în urma mea să nu uit „găteala" de orez, în loc de „garnitură", și m-a umflat rîsul! Îi duceam deci Szilviei mîncarea rînjind cu gura pînă la urechi. Nu ştia de ce rîd, dar rîdea şi ea de rîsul meu. Asta m-a făcut să scap situația de sub control și să

dau într-un acces de rîs nestăpînit, iar ea, pe urma mea, rîdea cu lacrimi. Desigur, cînd ne-am potolit, a trebui să-i explic de unde a pornit totul, de la faptul că Bözsike voia să spună „garnitură", dar i-a ieșit „găteală", confuzie care probabil provenea de la contextul articolelor de vestimentație, unde din punct de vedere semantic, denotau oarecum același lucru... În timp ce plin de zel dădeam explicații prea savante pentru un ajutor de ospătar ca mine, mi-am dat seama că era gata-gata să mă dau de gol!

Poanta ne-a distrat grozav pe amîndoi, şi eram dispus să continui şirul chestiilor haioase, dar am încrucișat privirea severă a lui Jani și am renunțat. Din nou la fix, fiindcă Gácsér, tocmai făcea un tur prin restaurant. Își rotea capul ca un radar, să vadă dacă totul este în ordine, apoi a dispărut în biroul lui. Am reușit să îi servesc Szilviei ceaiul de mentă cu mișcări sigure. Am rugat-o să mă ierte pentru incidentul neplăcut de mai devreme, cauzat de lipsa de experiență ca ospătar. Cînd a achitat, am întrebat-o dacă o să o văd şi a doua zi. S-a mirat un pic şi mi-a spus că la sfîrşit de săptămînă mănîncă acasă, împreună cu părinții. În schimb, luni va veni.

Supă rece de fructe

Să consumi pe caniculă, la o terasă, o ciorbă fierbinte, e o adevărată pedeapsă! Pentru astfel de situații, cea mai indicată este o supă rece de fructe, uşor amăruie, care te răcoreşte şi te revigorează. De altfel, această mîncare nici nu este supă în sensul strict al cuvîntului, mai degrabă am putea-o numi „băutură răcoritoare" mai hrănitoară. Merită încercată.

Ingrediente (pentru 8 persoane):

- 350 g compot de vişine
- 350 g piersici (din conservă)
- 350 g compot de prune
- un măr (de mărime mijlocie)
- 150 g fructe de pădure (pot fi oricare sau mai multe amestecate)

- o linguriţă de scorţişoară
- 5 cuişoare
- 4 linguri de făină fină
- 450 g smîntînă
- 6 linguri de zahăr
- un vîrf de cuţit de sare
- 5 litri apă (după caz)

Preparare:

Dacă e de casă, compotul se răstoarnă integral într-o cratiţă cu volum mare. În cazul în care este din comerţ și are conservanţi, e preferabil să se arunce siropul şi să se folosească doar fructele. Se adaugă mărul tăiat cuburi şi fructele de pădure. De asemenea, se adaugă aproximativ 5 litri de apă și zahărul (în cazul în care s-au folosit fructele fără sirop, atunci este necesar mai mult zahăr), apoi sarea, scorţişoara, cuişoarele, apoi se lasă la fiert.

Între timp, se amestecă făina cu smîntîna, avînd grijă să nu se formeze cocoloașe. Cînd supa a dat în fiert, se adăugă treptat făina cu smîntînă. Pentru evitarea şocului termic, recomand să se scoată un pic de supă, cu care să se amestece smîntîna și făina, şi numai după aceea să se toarne amestecul înapoi, în supă. Amestecînd permanent, se mai lasă la fiert încă 2-3 minute (nu mai mult, fiindcă smîntîna se va descompune în brînză şi apă). După gust, se mai poate adăuga zahăr. Înainte de servire, se răcește bine.

Piept de pui cu smîntînă şi ciuperci

În esenţă, este vorba de o variantă simplificată a papricaşului de pui, o mîncare devenită clasică în Transilvania şi în Ungaria. Mîncarea aceasta este bună atunci cînd textura este cremoasă, mătăsoasă, de aceea ar fi bine ca ciupercile să fie fierte puțin mai mult ca de obicei.

Ingrediente:

- 600 g de piept de pui filetat
- 550 g ciuperci champinon
- 200 g ceapă roşie
- 100 g ardei gras
- 150 g roşie
- 10 g boia dulce
- 200 g smîntînă
- 20 g făină
- 20 g ulei de măsline
- sare, piper după gust

Preparare:

Se curăţă ceapa şi se taie mărunt. Se spală ardeii şi roşiile. Se curăţă ardeiul de cotor şi se taie în bucăţi. Se spală pieptul de pui şi se taie cuburi. Se curăță şi se taie ciupercile. Se încinge uleiul într-o cratiţă şi se prăjeşte carnea, doar cîteva minute, pînă devine albă, după care se scoate şi se pune deoparte. În acelaşi vas, se călește ceapa, apoi se adaugă ciupercile şi roşiile. Se asezonează cu sare şi piper, după care se pune carnea înapoi. Se adaugă boia şi apă, cît să acopere ingredientele. Se fierbe aproximativ 35 de minute. Între timp, se amestecă făina cu smîntîna, iar cînd carnea s-a fiert, se introduce în oală.

Se servește cu garnitură de orez.

Recomand un vin alb sau roze demisec (Furmint, Muscat Otonel).

Am ajuns acasă optimist. În ciuda celor întîmplate, se părea că nu-i devenisem antipatic Szilviei. Acum depindea doar de mine cum avea să evolueze relaţia noastră. Spre deosebire de alte dăți, cînd urmăream să ajung mai repede la pat cu noua cucerire, acum voiam să decurgă totul natural, fără matrapazlîcuri și șmecherii. Ascultam tangoul „La Cumparsita" şi mi se părea că dansam cu ea acest tango senzual, respectînd însă cu stricteţe coreografia și armonizînd paşii în ritmul muzicii. Intrasem în

acest rol și simțeam pe pielea proprie ceea ce pînă atunci știusem doar teoretic: că ritualurile nu au doar un rol estetic, ci testează autocontrolul, puterea sentimentelor, dîrzenia şi capacitatea de adaptare la regulile sociale. Izbucnirile nestăpînite, nestatornicia, infidelitatea și uzura prematură nu trec prin filtrul lor. Aveam încredere că Szilvia intrase și ea cu răbdare şi putere suficientă în acest tango!

Ca să-i dau încă un indiciu Szilviei de sentimentele mele, i-am pregătit o surpriză. Pe tot parcursul sfîrşitului de săptămînă numai la asta m-am gîndit! Concluzia a fost că doream să prepar personal un aperitiv numai pentru ea. În restaurantul orădean „Ce mai e nou, domnule Wágner?" se obişnuia ca, după ce s-a luat comanda, în funcţie de preţul mîncărurilor comandate, să se servească din partea casei cîteva felii de pîine cu untură şi o duşcă de pălincă. Pe internet am găsit o sumedenie de reţete, dar am vrut să fac ceva original. Desigur, aveam nevoie de ustensile. Pînă duminică la prînz am cheltuit o bună parte din avansul primit de la Kartell Béni, pe cele mai importante lucruri pentru bucătărie. Cu această ocazie am reuşit să scriu și următorul capitol din carte.

De ce ai nevoie în bucătărie?

În cazul în care apologia mea pentru arta gătitului a avut succes, iar cititorul single a decis să-și petreacă timpul în mod agreabil în bucătărie, trebuie să fie sigur că are în dotare cîteva ustensile, indispensabile pentru gătit.

Nu vă speriaţi! Nu trebuie echipată toată bucătăria. Aveți timp ulterior să o completați. Indicat este să aveți la început doar cele mai importante obiecte – fără de care gătitul nu este posibil. Ordinea procurării lor va fi dictată de experienţa însăși! Să vedem, deci – nu neapărat în ordinea importanţei – care sînt acele obiecte de care avem neapărată nevoie:

• Unul – dar mai bine ar fi două – cuţite bune. Un bucătar serios a spus – şi a avut dreptate – că un cuţit valorează mai mult decît un vas bun. Din păcate, cuţitele de calitate nu sînt ieftine, dar merită toți banii, dacă ne gîndim că cele

mai multe ingrediente trebuie tăiate, fie că sînt legume sau cărnuri. Un cuţit bun ne uşurează munca şi ne ajută să facem mîncăruri de calitate. Cuţitul clasic de bucătărie (*Chef's Knife*) este un cuţit universal, se poate folosi atît pentru a tăia legume, cît şi pentru toate tipurile de carne. Acesta are şi variante asiatice: în China se foloseşte satîrul, iar în Japonia, *Santoku*. Diferenţa dintre *Santoku* şi *Chef's Knife* este că cel dintîi are lama dreaptă, iar al doilea, arcuită. Cine cu ce poate să lucreze mai bine, depinde de fiecare! Dacă ne permitem doar un cuţit, atunci să alegem unul dintre ele. În afară de cele de mai sus, mai există cuţite mici, ascuţite la vîrf (*Pairing Knife)* pentru legume sau pentru decojire. A treia categorie sînt cuţitele de filetat, tot subţiri şi ascuţite la vîrf, dar mai lungi. Se poate folosi pentru filetat peştele sau puiul, dar la altceva nu prea e bun.

• O oală mai mare şi una mai mică. Fiecare să aibă capac. Nu este neapărat necesar, dar e bine ca oalele să aibă înveliş de teflon sau de ceramică, dar sînt bune şi oalele de inox sau smălţuite. În ultima vreme, au revenit la modă oalele din fontă, cu fund şi pereţi groşi. Acestea sînt foarte bune, fiindcă înmagazinează căldura şi ţin mîncarea mai mult timp la cald. Pot fi folosite foarte bine atît la foc deschis, cît şi în cuptor. La foc mic, putem să facem în ele o tocăniţă excelentă! Este adevărat că, luate din magazinele de specialitate, sînt cam scumpe. De aceea – dacă doriţi să le achiziţionaţi – vă recomand să o faceţi direct de la meşterii artizani, la tîrguri sau tarabe. Eu am luat una de la o tarabă pe marginea şoselei, la Corund, la un preţ care a fost cam un sfert cît aş fi dat pe ea într-un magazin din Bucureşti! Este adevărat că este doar smălţuită şi nu are interiorul acoperit cu teflon sau cu ceramică. Cum spuneam, aceste oale sînt utile, dar nu indispensabile, putem deci să le cumpărăm într-un moment ulterior.

• Cel puţin două cratiţe. Despre acestea este valabil tot ceea ce am spus despre oale.

• O tigaie căptuşită cu teflon sau ceramică. Desigur, se pot folosi şi cele smălţuite, dar este riscant – mai ales pentru

începători – pentru că mîncarea poate să se lipească foarte uşor de fundul acestora şi, pentru a evita acest lucru, trebuie să folosim mai mult ulei sau untură, ceea ce va influenţa negativ gustul mîncărurilor (că sînt nesănătoase, aceasta este cea mai mică problemă!). Propun să alegem o tigaie al cărei perete este mai înalt şi care are mîner detaşabil, astfel încît să o folosim şi în cuptor.

• Blender... pentru început. Mai tîrziu, putem cumpăra un robot de bucătărie. Pentru prepararea supelor creme, pateurilor, sosurilor, este indispensabil!

• Mărunţişuri precum: strecurător pentru paste, sită, decojitor de legume, răzuitor, mojar, tocător (dacă se poate să fie cît mai mare şi din lemn – e bine să avem două!). De la Gordon Ramsey ştiu că sînt trei ustensile care par neînsemnate, dar sînt deosebit de utile: lingura de lemn, spatula şi telul. Cu experienţa mea de 12 ani, nu pot decît să confirm spusele lui. Ar fi inutil să laud lingura de lemn, toată lumea ştie la ce este bună. Spatula este foarte practică pentru întoarcerea clătitelor în tigaie (dacă cumva nu ştim să întoarcem plăcintele în aer ca Nyúl Béla în filmul *Hannibál tanár úr* (Domnul profesor Hanibal)[8]. E la fel de utilă pentru aranjarea cremelor, a sosurilor pentru mîncare (sau dimpotrivă, pentru îndepărtarea acestora). De tel avem nevoie chiar dacă avem robot de bucătărie. Este foarte bun dacă vrem să amestecăm smîntîna cu făina de pildă (aşa numitul „habăraş" – amestec de făină cu smîntînă), ca să nu se facă cocoloaşe şi să obţinem un aluat de pandişpan mai „aerisit". Nu este nimic exagerat în achiziţionarea mai multor teluri de diferite mărimi (eu am în trei dimensiuni şi le folosesc pe toate).

• Fără plită şi cuptor, nu putem găti! Este ideal dacă avem

[8] *Hannibál tanár úr* – film maghiar din 1956. A fost ales printre cele mai bune filme ungureşti la concursul „12 filme budapestane". Subiectul de fond este în jurul exprimării libere. Nyúl Béla, un profesor de istorie de liceu intră în conflict cu regimul prefascist din Ungaria, pentru opiniile sale ştiinţifice. Atitudinea sa este considerată a fi o greşeală atît de mare, încît nu se poate salva nici prin compromis.

arzătoare cu gaz şi cuptor electric. Acesta din urmă este incomparabil mai bun decît cuptorul cu gaz. E drept, este mai scump, dar merită să economisim pentru a-l avea. Dacă nu dispunem de bani suficienţi, atunci mai bine să amînăm achiziţionarea lui, mai ales că se poate cumpăra separat şi poate fi montat în mobilă. Avantajul nepreţuit al cuptorului electric este că putem regla mai bine temperatura (în cazul cuptorului pe gaz se poate întîmpla să scadă cantitatea de oxigen în cuptor, şi focul să se diminueze), şi nu necesită supraveghere permanentă.

• Termometru pentru măsurarea temperaturii interne a cărnurilor. La prima vedere un asemenea instrument pare inutil, însă atunci cînd ţinem în cuptor o bucată mai mare de carne, nu putem şti cu precizie cînd s-a copt în interior.

• O bucătărie modernă nu se poate concepe fără un frigider.

Duminică seara, după infinite încercări, ieşiri nervoase, înjurături disperate, plînsete amare şi scrîşnete din dinţi, extaze şi năruiri, morţi şi învieri, o mie şi una de cafele, Stugeron, Kavinton, Magneziu, Diazepam, metri de plasture, diverse solicitări de ajutor prin telefon (de la mama şi de la Emma), aperitivul pentru Szilvia a ieşit – o pastă de peşte desăvîrşită, de care am fost deplin mulţumit, a cărei reţetă originală am scris-o către miezul nopţii şi pe care o voi împărtăşi cu voi la timpul potrivit, în decursul acestui excursus.

Ce să gătim?

Doar ceea ce ne trezeşte curiozitatea şi plăcerea, de pildă gustul, aspectul sau modul de preparare (să ne gîndim doar cîtă satisfacţie putem simţi în momentul turnării coniacului pe cocoşul din reţeta *coq au vin*, căruia trebuie să îi dăm foc!). Important este faptul de a găsi interes în mîncarea respectivă! La începutul experienţelor culinare, se recomandă să nu încercăm să fim foarte originali şi să lăsăm creativitatea pentru vremurile cînd vom avea suficiente cunoştinţe de

bază. În plus, este important ca primele încercări să ne dea satisfacţie, de aceea e bine să respectăm reţetele. De altfel, chiar şi a stabili ce să gătim necesită fantezie! Deşi putem să ne inspirăm din foarte multe surse, propun ca ideea de bază să fie a noastră. De exemplu, e important să pornim de la starea sufletească de moment. Nu întotdeauna ne pică bine nici măcar cele mai bune mîncăruri! Dacă de exemplu avem poftă de o tocăniță de cartofi, atunci degeaba ni s-ar oferi un *Chateaubriand*, care – obiectiv vorbind – este incomparabil mai bun, cu zece clase superior, noi tot tocăniţă de cartofi rîvnim (eventual cu castraveţi covăsiţi... grozavi!). Tocmai de aceea, gătitul e miraculos: putem să ne îndeplinim dorinţele! Nu depindem de meniul restaurantelor sau de oferta fast-food-urilor, ci putem mînca aproape orice dorim. Spun „aproape", fiindcă portofelul sau magazinele comune limitează în diferite moduri oferta, dar oricum, marja este destul de largă.

Dacă ne-am săturat de zgomotul oraşului, de alergatul continuu şi de stres, putem să gătim rustic. Ceva care aduce pace în suflet, evocă imaginea muşcatelor din geam şi mugetul vacilor la păscut. Aşa sînt de exemplu reţete precum tocăniţa de vită cu vin roşu şi găluște, papricaşul de pui sau pogănelele cu jumări. Iar în cazul în care ne copleșesc amintirile din copilărie, putem să dregem repede un orez cu lapte, o budincă, eventual un şniţel vienez cu cartofi pireu. Gustos și terapeutic! Dacă am potrivit mîncarea cu starea noastră, atunci treaba e mult mai simplă, fiindcă în ziua de azi avem la dispoziţie o ofertă imensă de cărţi de bucate (cea de față este una dintre ele!), iar internetul e doldora de reţete, la care se adaugă cel puţin un canal de televiziune dedicat exclusiv artei culinare!

Cumpărăturile:

După ce am decis ce vrem să gătim, trebuie să cumpărăm ingredientele. Este bine să începem prin „verificarea" cămării şi a frigiderului. Nu are rost să cumpărăm ceva ce avem deja în casă! Apoi, putem să întocmim la repezeală o listă

de cumpărături, să nu fim nevoiți să ne bizuim pe memorie, care știm că poate juca feste. Cu lista înaintea ochilor, putem aprecia bugetul de care avem nevoie (eventual, compara cu cel de care dispunem!). Lista este utilă şi în acest sens: să ne limităm la necesarul stabilit și astfel să ne păstrăm în cadrul bugetului planificat, lăsînd pe altă dată ceea ce la acel moment este facultativ. Un lucru fundamental: să ne asigurăm că avem lista întocmită la noi, atunci cînd ieșim din casă!

Unde mergem la cumpărături? Hipermarketurile sînt aparent atrăgătoare, pentru că de acolo putem să luăm totul. Numai că multe dintre alimentele de pe raft nu sînt cele mai bune sau recomandate şi, pe deasupra, sînt mai scumpe. Din astfel de magazine e indicat să cumpărăm doar lucruri pe care altundeva nu le găsim (de exemplu: condimente exotice, caşcavaluri rare sau brînzeturi speciale ca *brie* sau *camembert,* sos de peşte etc.). Cel mai bine ar fi să facem piața chiar la piaţă! Nu doar pentru că acolo alimentele provin adesea direct de la producător, dar sînt și mai gustoase şi mai ieftine, iar simțurile trăiesc un moment de sărbătoare. Unde mai punem că tocmeala are un farmec aparte! Se poate discuta cu vînzătorii, se pot da şi cere sfaturi privind modul de preparare al unor legume sau cărnuri, se pot gusta produsele etc. Aceasta e deja un spectacol în sine, pentru care merită să mergem la piaţă. Putem de asemenea stabili relaţii cu cei care au marfă mai bună.

Pe același principiu, ar trebui să cumpărăm carne doar de la măcelărie. Să încercăm să stabilim relații de prietenie cu lucrătorii din măcelăria noastră de încredere. Un măcelar bun este nepreţuit: alege, tranşează și taie la mărimea dorită carnea (ceea ce și pentru bucătarii cei mai experimentaţi poate reprezenta un mare ajutor), ne poate da sfaturi ce și cît să cumpărăm, ne recomandă sau indică ce e proaspăt etc. La fel, vînzătorii de peşte – din păcate prea puţini! – pot fi foarte utili, dacă socializăm cu ei: filetează peştele (ceea ce eu, recunosc, nici pînă astăzi nu am învăţat, deşi am privit sute de tutoriale), pot recomanda peştele potrivit pentru

diferite ocazii și mai ales pe cel proaspăt etc.

Cînd facem cumpărături la piață, trebuie să profităm de faptul că nu sîntem la hipermarket! Să nu ne zgîrcim cu timpul petrecut acolo şi să alegem ingredientele cele mai bune, poposind cu răbdare și curiozitate la tarabele cu produse. Un ingredient de calitate asigură jumătate din succes!

Să fim atenţi nu doar la calitate, dar şi la cantitate. Cînd eram bucătar începător, cumpăram de obicei mai mult decît aveam nevoie, cu gîndul că, chiar dacă nu folosesc întreaga cantitate, era bine să rămînă pentru o ulterioară ocazie sau după principiul „să fie în casă". Experiența m-a învățat că în general alimentele sînt foarte perisabile şi adesea eram nevoit s-o arunc o bună parte din ele. Desigur, sînt şi alimente care nu se alterează într-un timp scurt (cum este ceapa, de pildă, din aceasta putem să cumpărăm mai mult o dată). În principiu însă e bine să cumpărăm doar atît cît avem nevoie pentru o singură preparare. Astfel, întotdeauna avem garanția faptului că gătim cu produse proaspete şi nici nu ne spetim în drum spre casă! Este adevărat că petrecem mai mult timp, dar într-un mod plăcut!

Înainte să ne apucăm

• Pregătirea instrumentelor de lucru. De la marele „guru al medicinei de urgenţă" din România, Raed Arafat, ştiu că, în unităţile de primirea urgenţelor, toate materialele sanitare trebuie să se afle în locuri vizibile şi accesibile. Cel mai bine ar fi să fie agăţate pe perete! Nu se poate risca ca la sosirea unei urgențe medicale, un instrument vital să fie „pus bine", sub cheie, şi tot spitalul să o urmărească pe asistenta Mărioara care are o vagă idee unde se află sau o ține „la purtător", îndesată într-un buzunar al halatului! Se pare că au existat și astfel de cazuri. Din fericire, în bucătărie, lucrurile nu sînt chiar atît de dramatice, dar şi acolo este înțelept să păstrăm ustensilele pe care știm că le folosim cel mai des, în locuri uşor accesibile. Ştiu că mai ales bărbaţii care trăiesc singuri nu sînt celebri pentru marea lor dragoste faţă de ordine! Intenția mea nu e să-i rușinez sau să-i oblig să

se conformeze – și oricum știm că dragoste cu de-a sila nu se poate! – dar i-aș sfătui ca după folosire și curățare, să așeze obiectele în acelaşi loc şi, dacă cumva au o menajeră, să îi atragă atenţia să respecte această ordine, fiindcă – ştiu din experienţă! – aceste doamne cu suflet mare au harul unic de a ascunde lucrurile în cele mai improbabile locuri!

• Cel puţin cu ocazia primelor încercări culinare, ar fi indicat să nu ne bazăm pe memoria proprie. Să avem totdeauna la îndemîna rețeta şi să o consultăm cît mai des (și așa, se poate întîmpla cu ușurință ca un ingredient să rămînă pe dinafară). Pe cît posibil, să verificăm întotdeauna cantităţile şi unităţile de măsură folosite (nu este totuna dacă dintr-un ingredient sînt necesare 50 de grame sau 50 de decagrame).

• Să verificăm dacă avem la dispoziție toate ingredientele menționate în rețetă. E destul de riscant să mergi la magazin după roşii, în timp ce tocăniţa a dat în clocot! De altfel, sub nicio formă nu trebuie să lăsăm aragazul nesupravegheat! Dacă avem cuptor electric, atunci riscul este mai mic şi, în anumite cazuri, cum este prepararea de *Steak* de vită cu *Bloody Mary*, care trebuie să stea la foc mic cel puţin şase ore, putem să ne permitem să ieşim din bucătărie, cu condiția să verificăm procesul de gătire la intervale regulate.

• Dacă avem posibilitatea, să ascultăm muzică! Gătitul în sine este o delectare, dar întotdeauna putem spori plăcerea! Dacă deschidem radioul sau punem un CD, s-ar putea să ne surprindem bătînd albuşul în ritmul dat de Ray Charles (de pildă, *Hit The Road Jack*). De altfel, gătitul – pe lîngă multe alte binefaceri, are calitatea de a nu necesita concentrare deplină, cu excepţia anumitor momente. În timp ce gătim, putem întreține o conversație plăcută, asculta radioul sau plănui următoarea masă (sau vacanță!). Mai nou, în mai multe bucătării, au apărut televizoare. Nu e nimic rău în acest lucru, cu condiţia ca ecranul să nu ne fure întreaga atenţie și nu cumva să ardem rîntaşul în timp de ne uităm la Ronaldo cum bate de la 11 metri. Ar fi mai bine doar să ascultăm televizorul şi, dacă este ceva interesant, doar atunci să ne

îndreptăm privirea spre el.

• Să folosim şorţul sau, dacă nu avem unul încă, e recomandat să folosim drept „pavăză" împotriva petelor haine mai vechi sau la care nu ţinem, a căror deteriorare, dacă se pătează cu sos sau dacă se lipeşte făina, să nu fie considerată o pagubă. În magazinele de cadouri sau cele specializate, se găsesc tot felul de modele, care mai de care mai nostime, iar în anumite locuri se pot comanda chiar şi şorţuri personalizate. Merită toţi banii!

• Înainte de a ne apuca de gătit, ne spălăm întotdeauna pe mîini, iar dacă avem părul lung, îl prindem la spate sau folosim o bonetă.

• E util să avem la îndemînă alcool sanitar, dezinfectant, plasture şi foarfecă. Niciodată nu putem şti cînd ne accidentăm. Să nu fim prea optimişti: mai devreme sau mai tîrziu se va întîmpla!

Cum gătim?

Să ascultăm îndemnul poetului: „să nu te pripeşti"[9]. Să gătim nu lent, ci cugetat! Pe de o parte, în acest fel, riscul de a greşi scade, pe de altă parte, distracţia sporeşte!

Propun, nu vă oblig, ca încă de la început, toate ingredientele să fie spălate şi tăiate la dimensiunile dorite şi numai apoi să aprindem focul. Ştiu că pare o pierdere de timp şi că şefii bucătari de la televizor nu aşa fac! Însă dacă procedăm astfel, evităm din start multe neplăceri. Eu am păţit nu o dată ca, pînă cînd am tăiat carnea, să ard ceapa în uleiul încins (şi gîndiţi-vă ce s-ar fi întîmplat, dacă între timp mi-aş fi crestat şi un deget!), fiind nevoit să arunc tot şi să o iau de la capăt. Desigur, aşa vor fi mai multe vase de spălat, pentru că fiecare ingredient trebuie ţinut undeva, pînă ajunge în oală, dar siguranţa merită un plus de efort. Şi încă ceva: legumele colorate, tăiate cu grijă şi aşezate unul lîngă celălalt sînt o imagine încîntătoare, ca din reviste! Să le arunci

[9] Trimitere la un vers din poezia lui József Attila, *Ne légy szeles* (Să nu fii pripit).

în oală sau cratiţă la timpul potrivit este iarăşi important, un aspect care oferă satisfacţie, dîndu-ne răgaz să amestecăm, mirosim, gustăm. De vasele folosite putem scăpa uşor, dacă ne ocupăm de spălarea lor încă din timpul gătitului, în momentele în care nu trebuie decît să adulmecăm în aer aromele îmbietoare. Cu cît mai repede, cu atît mai bine! Curăţarea şi spălarea lor nu ne ia decît cîteva minute, dacă o facem imediat după folosire. Prin această metodă, vom face şi economie de spaţiu, dacă blatul de lucru nu e prea amplu, întrucît putem folosi acelaşi obiect de două sau chiar trei ori!

Să nu uităm să gustăm des mîncarea în timpul preparării! Astfel, ne asigurăm că totul e sub control, că gustul nu a luat-o razna, iar procesul gătirii se desfăşoară după planurile noastre! Gustatul devine şi mai important, după ce am pus condimentele. Există un moment-cheie cînd se hotărăşte reuşita efortului culinar: cu puţin înainte ca procesul de preparare să se încheie, cînd încă mai avem posibilitatea corectării eventualelor greşeli şi ocazia desăvîrşirii gustului mîncării. Dacă am pus prea puţin din ceva, atunci completăm, dacă este prea mult, atunci mai adăugăm apă!

Să fim deci răbdători! Să nu încercăm să forţăm procesul tehnologic al gătirii mărind focul sub oală. Dacă simţim că ne plictisim, atunci să ne ocupăm cu spălatul vaselor, cu făcutul ordinii în bucătărie (cu siguranţă o coajă de cartofi a ajuns pe jos!) sau pur şi simplu să stăm şi să ascultăm muzică, să ne delectăm cu miresmele care vin de sub capacul oalei. Sau să citim ceva plăcut, amuzant, relaxant, dar nu într-atît de captivant, încît să uităm de ce ne aflăm în bucătărie!

Ingredientul potrivit, la momentul potrivit! Acele ingrediente care se fierb mai repede, să le adăugăm mai tîrziu. Condimentăm mîncarea cînd au trecut două treimi din timpul de gătire. Astfel, condimentele nu-şi pierd gustul şi au timp să se integreze.

Cînd mîncarea este gata, să nu ne apucăm imediat să înfulecăm! Să mai lăsăm ca gusturile să se aşeze, să se omogenizeze. Este o regulă de aur: cărnurile care s-au prăjit într-o singură bucată trebuie să mai fie lăsate încă 15 minute

sub capac, să aibă timp să absoarbă din propria zeamă, astfel vor fi şi mai moi, şi mai gustoase.

După mîncare

Spălăm vasele imediat. Atunci încă putem să facem acest lucru cu jumătate de efort.

De la Bächer Iván[10] – care din păcate acum scrie minunate articole la redacţia din ceruri – am aflat expresia „a găti la cutie", un mod de preparare pe care l-a învăţat de nevoie. În weekend-uri gătea şi pentru copiii lui adulţi şi le ducea mîncarea ambalată în cutii. Este un lucru util şi foarte practic să punem mîncarea rămasă în cutii de plastic şi să o conservăm la frigider. Este adevărat că necesită un plus de efort, dar are cel puţin două avantaje: pe de o parte, putem să spălăm oala sau cratiţa imediat şi astfel curăţarea ei devine mult mai uşoară, pe de altă parte, cutiile ocupă mult mai puţin loc în frigider sau în congelator. Un alt avantaj este că mîncarea poate fii încălzită în cuptoarele cu microunde direct în aceste recipiente. Astfel de cutii se pot cumpăra la preţuri derizorii în orice mare magazin.

Mîncarea neconsumată poate fi păstrată în frigider încă două sau trei zile fără să-şi piardă calităţile. Dacă vrem să o păstrăm comestibilă mai mult timp, atunci o punem în congelator. Cu congelatorul este însă o problemă: niciodată nu este suficient de mare! Indiferent de mărimea lui reală, după un timp devine strîmt! De aceea, trebuie folosit raţional. Nu este ideea mea, am furat-o de la Jamie Oliver, iar la mine a funcţionat. Să cumpărăm pungi care se închid ermetic. Să punem mîncare (tocată cît mai mărunt) în aceste pungi, şi să facem pungile cît mai plate. Aşezîndu-le una peste cealaltă, ocupă foarte puţin loc, şi mîncarea se poate păstra astfel şi două luni. Chiar şi supa de carne se poate păstra în acest fel. Mie mi-a reuşit şi nu mă consider foarte îndemînatic.

---

[10] Bächer Iván (1957 – 2013), publicist, scriitor, profesor, redactor al ziarului „Népszabadság", care, pînă la desfiinţarea sa în 2016, a fost cotidianul cu cel mare tiraj din Ungaria.

Am dat lovitura

Luni dimineaţa, am sosit la „Ce mai e nou, domnule Wágner?" foarte sigur pe mine. Aveam încredere că aperitivul meu va avea succes, deşi încă nu ştiam cum să-l conving pe Gácsér să mă lase să i-l servesc Szilviei.

Cînd „asaltul de dimineaţă" la bucătărie s-a încheiat, i-am dat lui nea Gabi să guste din crema de peşte. Ştiam că este cel mai avizat critic care poate să mă ajute să-mi perfecţionez „creaţia". I-am cerut părerea. Bătrînul nu s-a grăbit să-mi dea un răspuns. Rotea linguriţa în mînă tacticos, aproape meditativ, se uita cu atenţie la textură, o mirosea, o pipăia, a mai şi scormonit-o puţin! În sfîrşit, a dus la gură cît un grăunte. Se vedea că plimba mărgeaua pe la fiecare papilă gustativă. Plescăia uşor din buze, cu ochii abia mijiţi, ca şi cum, limitîndu-şi unul dintre simţuri, punea la treabă altul cu mai mult spor. Pe mine mă tăiau toate apele, mă omorau aşteptarea şi curiozitatea şi înţepenisem cu răsuflarea tăiată! Într-un sfîrşit, nea Gabi, a deschis ochii şi a înghiţit cu zgomot, după care a căzut pe gînduri. „Cum e?", am îngăimat. „E foarte bună! Cine a făcut-o?". „Eu!". Reacţionam cu o modestie prost disimulată. „Am mai putea lucra la aspect, mai ales la culoare, să nu mai fie „de-nicio-culoare", dar gustul e fără cusur! Nu mai are nevoie de nimic!".

În acel moment, a intrat în bucătărie Gácsér „Ce se întîmplă? E deja ora prînzului?". „Nu, şefu', am inventat un aperitiv! M-am gîndit că le-am putea servi clienţilor fideli din partea casei, în loc de pîine cu untură şi pălincă". Gácsér s-a uitat la mine neîncrezător, dar, după ce a confirmat şi nea Gabi, s-a apropiat şi a gustat. Ridurile de încruntare i s-au relaxat dintr-odată. „Foarte bun! Cît costă să-l faci? Dacă nu e prea scump, îl băgăm în meniu!". „Cu atît mai mult cu cît la concurenţă nu se găseşte, e creaţia casei!", am spus, cu pieptul umflat de mîndrie. „Nu plătesc drepturi de autor!", m-a repezit Gácsér. „Nici nu mi-a trecut prin cap! Propun doar să-l oferim cîteva zile clienţilor, poate îi fidelizăm mai iute!". „Bine, daţi-i bătaie!", a tăiat scurt Gácsér, oarecum supărat că nu îi dădusem ocazia să se ia de cineva.

Pe moment, nu am conştientizat ce efect ar putea avea asupra

mea primul meu succes în bucătărie! Tocmai ceea ce – de dragul cărţii şi sub influenţa colegului Vinkovics – intuisem despre pasiunea faţă de gătit mi s-a întîmplat chiar mie! Pe nesimţite şi ireversibil, prinsese rădăcini în mine dorinţa de a fi creatorul unor gusturi noi! Uşor-uşor, mă atinseseră şi pe mine misterul şi ambiţia creaţiei! S-a întîmplat ca o joacă să se transforme în inspiraţie, apoi în muncă asiduă şi conştientă. Dintr-odată, a căpătat sens, s-a umplut cu raţiune, dar şi cu dorinţă, ceea ce pînă atunci fusese doar ceva accidental! De-acum, gătitul îmi intrase în sînge şi făcea parte din mine, ca gălbenuşul din albuşul de ou. Se produsese declicul şi mă făcusem una cu bucătăritul, pe care nu-l mai găseam defel obositor sau plictisitor! Dobîndisem ambiţia să devin un fel de şaman al bucătăriei, care pune la cale noi şi noi vrăji. Parcă învăţasem o nouă limbă! Nu ştiam încă să scriu poezii în acea limbă, dar înţelegeam deja numeroase cuvinte, puteam să alcătuiesc propoziţii, chiar dacă din cînd în cînd mai greşeam cîte un prefix, un acord de gen sau de timp. Stilul îmi era încă greoi, nesigur, dar cu cît exersam mai mult, cu atît simţeam că pot să mă exprim mai bine şi mai cursiv! Desigur, în toată această poveste era şi un pic de vanitate. Nimeni nu e perfect! Nu poţi să nu visezi la momentul cînd vei aşeza înaintea fiinţei dragi acea ofrandă, mîncarea cea mai gustoasă de care a avut parte vreodată! Şi cînd ea, în extazul simţurilor, îţi va toarce drăgăstos: „Pisi! Cum ai reuşit să faci ceva atît de... mmm...?", atunci vei zîmbi modest şi îi vei şopti la ureche: „O nimica toată! Tu meriţi ceva mult mai bun!".

Eram în vrie, posedat de frenezie, iar limbile ceasului parcă îngheţaseră. Aşteptam ora 14.00 (cînd cabinetul de optică se închidea pentru o jumătate de oră, şi Szilvia venea la masă) ca clipa izbăvitoare. De obicei, zgomotul tacîmurilor care se ciocnesc mă deranja, dar aşteptînd-o pe ea, mi se părea clinchet de clopoţei. Mă trimitea cu gîndul la una dintre piesele mele muzicale preferate, „Tablouri dintr-o expoziţie", de Modest Mussorgski. Urechile mele interceptau sunete de instrumente muzicale, şi nu de oale sau farfurii ciocnite. În faţa ochilor minţii, se înfăţişau Gácsér şi Jani în rolul lui Samuel Goldenberg şi Schmuyle, în timp ce nea Gabi şi Bözsike se mişcau ritmic, pe melodia dansului puilor în

ouă. Nimic nu a putut să-mi strice buna dispoziţia, eram plin de energie, spuneam bancuri şi – abia acum îmi dau seama – eram fericit! Dintr-un impuls spontan şi neînţeles, am luat-o la dans pe Bözsike – spre amuzamentul general al celor din bucătărie, după care am cîntat piesa „Raindrops keep falling on my head", imitîndu-l pe B.J. Thomas, pînă în secunda în care ne-a ajuns la urechi un urlet venind din biroul lui Gácsér: „Cînd aveţi de gînd să terminaţi Românii au talent, ediţia locală? Ce-i aici cîrciumă serioasă sau concurs de karaoke?" În acel moment însă nici temutul manager al restaurantului nu a reuşit să mă oprească. „Ştiţi că nu este o idee rea, şefule! Într-un weekend am putea să organizăm o serată de karaoke. Vreţi să mă ocup eu de treaba asta?". La aşa o mare obrăznicie, Gácsér a ieşit ca un uragan din birou. Se vedea pe el că intenţia iniţială fusese să mă dea afară sau cel puţin să spele cu mine podeaua, însă pînă a deschis gura, s-a apucat să calculeze. „Oare cît ne-ar costa?". „Aproape nimic, doar un pic de publicitate. Muzica am rezolva-o de la un calculator, iar ca maestru de ceremonii, mă bag eu!". „Bine, Matyi, dar dacă dai greş, zbori în secunda doi! Încep să mă obosească ideile tale!" „Servesc patria! Peste două săptămîni vom organiza evenimentul, iar pînă atunci aruncăm oraşul în aer!".

La doar un minut după ora două, a sosit Szilvia. Era şi mai frumoasă ca de obicei, dar poate doar eu o vedeam aşa. Purta nişte blugi albi, mulaţi, asortaţi cu pantofii sport şi un top lejer. Poate că greşesc, dar mi s-a părut că mă căuta cu privirea. Cum nu se făcea să o las să aştepte, am alergat la ea! Am întrebat-o ce doreşte, deşi ştiam că o să aleagă meniul zilei. După aceea, i-am servit aperitivul meu. „Dar eu nu am cerut asta!", a ripostat Szilvia şi s-a uitat nedumerită la mine. „Ştiu, este din partea casei, mai precis din partea mea, pentru o clientă dragă!". „Ah, mulţumesc! Ce este de fapt?". „Cremă de peşte, după o reţetă originală". Reacţia ei după ce a gustat, m-a făcut să prind aripi. „Îmi spui şi mie reţeta?". „Secret profesional! Dar poate fi dezvăluit anumitor persoane!". Din păcate nu am putut rămîne mai mult cu ea. Contrar obiceiului, după masă, Szilvia nu a comandat ceai de mentă, ci cafea, pe care a sorbit-o picătură cu picătură, savurînd-o pe îndelete (sau trăgînd de timp?), după care a aşezat ceşcuţa pe

farfuria ei şi mi-a zîmbit. „Ca iepurele la mărul sălbatic" – mă gîndeam, cînd Bözsike m-a pişcat puternic de fesă, făcîndu-mă să mă trezesc brusc din reverie.

„Căprioară, căprioară, unde eşti?"

Mergînd către casă, am trecut pe lîngă un magazin de jucării, care m-a inspirat. Am intrat şi am cumpărat un joc pentru Teodora, ceva care semăna cu vechiul „Nu te supăra, frate!". Fetiţa s-a bucurat mult şi i-a cerut voie mamei să se joace cu mine. Între timp, am căutat pe You Tube cîntece pentru copii, însă Teodora m-a rugat să ascultăm altceva, şi anume Katy Perry (pînă atunci nici nu auzisem de ea!), Spice Girls şi Lady Gaga. După ce ne-am plictisit de toate, m-a rugat să-i spun o poveste. Am spus o poveste despre noi doi şi despre mămica ei. Se făcea că ne-am dus toţi trei în pădure. Acolo ne-am întîlnit cu un moş care trăia printre animale, a căror limbă o cunoaştea şi pe care le înţelegea foarte bine. L-am rugat pe moş să ni-i prezinte pe prietenii lui cei blănoşi. Dar, cînd am ajuns la bordeiul lui, nici un animal nu mai era acolo, fiindcă toate plecaseră în pădure, după mîncare. Atunci moşul a început să strige după ele: „Căprioarăăăă, căprioară, unde eşti? Lupuleeee, lupule, unde eşti? Ursuleeee, ursule, unde eşti?", şi tot aşa. La fiecare chemare, Teodora mă imita şi striga şi ea cît putea de tare, înveselită. Animalele au venit unul cîte unul şi s-au aşezat cuminţi, în faţa casei. Cînd toate au sosit, moşul le-a prezentat pe rînd, apoi ne-a invitat în casă şi ne-a servit cartofi copţi cu unt. Teodora s-a împrietenit cu blănoşii şi i-a mîngîiat. Înainte să ne întoarcem, i-am invitat pe moş şi animalele pădurii la Oradea, şi chiar au venit! Nu mai spun că această vizită s-a lăsat cu peripeţii comice!

Teodora rîdea cu poftă de improvizaţiile mele. I-am mai spus o poveste, după care – pentru că trebuia să lucrez, am întrebat-o dacă nu era obosită şi n-ar fi timpul să meargă acasă. Teodora mi-a răspuns cu o mină tristă că ar prefera să doarmă la mine: „Dacă tăticul meu nu a venit pînă acum, înseamnă că va veni beat şi nervos, iar eu mă tem de el cînd e aşa!". S-a ghemuit lîngă mine, plîngînd. După o vreme însă a acceptat că trebuie să meargă acasă

împreună cu mama ei. Le-am promis amîndurora că la nevoie pot să vină la mine, că atîta vreme cît nu e liniște în casă, nu voi încuia ușa. Din păcate, Teodora a avut dreptate. Chiar dacă nu a fost foarte furtunoasă, noaptea s-a lăsat cu țipete și zgomote violente în familia Csapó. De această dată însă, Emma şi fetița ei nu s-au mai refugiat la mine.

Am deschis o doză de Ursus şi am scris ceea ce am auzit de la nea Gabi despre condimente, la care am adăugat tot ce mi-a mai trecut prin cap! Ascultînd „Meditaţia", de Jules Massenet (din opera Thaïs), am adormit mai tîrziu ca de obicei. Am visat-o pe Szilvia. Era pe un vapor cu care însă nu voia să plece. Eu mă aflam pe mal şi îi făceam semne disperate să sară, asigurînd-o că aveam să o prind. Szilvia ezita, dar nici pe vapor nu voia să rămînă. Între timp, vaporul se îndepărta încet de mal. Dintr-odată, Szilvia s-a urcat pe balustrada vaporului, calculînd din ochi distanţa dintre noi, şi a sărit. Eu ţineam braţele deschise să o primesc. Era foarte aproape de mine, dar straniu, nu reuşeam să ne atingem – ca Dumnezeu și Adam în fresca din Capela Sixtină. Încercam din răsputeri să o apuc, dar ea se ridica în văzduh deasupra mea din ce în ce mai repede, ca smulsă de un vîrtej de aer. Auzeam strigăte de pe vapor să nu mă mai zbat, că oricum era în zadar, dar nu le dădeam ascultare, mă opinteam și mă zvîrcoleam fără încetare. M-am trezit transpirat şi agitat. Mijeau zorile.

Despre condimente:

Cîteodată, condimentele dau gust mîncărurilor, altădată, pun în valoare adevărata aromă a ingredientelor, dar, de cele mai multe ori, nuanţează și echilibrează gusturile existente. De aceea, partea poate cea mai importantă a gătitului este condimentarea! Cu o bună dozare de condimente putem face ca o mîncare să „înnebunească" mesenii, la fel cum, printr-o inspiraţie proastă, putem strica ireversibil şi cea mai bună creaţie culinară! De aceea, propun ca, înainte să facem experienţe riscante, să facem cunoștință cu cele mai importante condimente.

Cantitatea folosită este de asemenea fundamentală. Nu este adevărat că mîncarea va fi mai bună dacă folosim cantităţi mai mari! Pentru o dozare optimă, avem nevoie de experienţă şi de condimente pe cît posibil proaspete. Condimentele uscate nu au aceleași calități, iar cele care stau în plicuri mai mult de un an şi jumătate pot fi aruncate, fiindcă își pierd cu totul aroma. Să alegem deci cu grijă condimentele pe care vrem să le folosim, în funcţie de ingrediente şi de tipul mîncării. În ziua de azi, se pot găsi foarte multe amestecuri de condimente deja preparate (de pildă, pentru peşte, pentru sarmale, pentru grătar etc.). Sînt foarte frumos ambalate şi ieftine. Dar mai bine le lăsăm pe rafturile magazinelor! Acolo arată cel mai bine! Nu recomand folosirea lor din mai multe motive. Mai întîi, nu se potrivesc cu orice mîncare. Apoi, uniformizează gusturile și, nu în ultimul rînd, îl frustrează pe bucătar de plăcerea şi de posibilitatea de a alege condimentele potrivite şi de a stabili raportul cantitativ dintre ele. Nemaivorbind de faptul că un bucătar adevărat nu poate permite ca această operaţiune foarte importantă și delicată să încapă pe mîna unor roboți de fabrică! Condimentarea este un act creativ, este sigiliul personal al bucătarului, o combinație unică de pasiune, revelație și pricepere. Să nu renunţăm la propria semnătură! Nu putem deci să-l cedăm amestecurilor de condimente la plic!

O axiomă de care trebuie să ținem cont: condimentele fundamentale ale universului sînt sarea şi piperul! Pe acestea le cunosc pînă și burlacii şi cei care intră pentru prima dată într-o bucătărie. Ele există și nu au nevoie să fie explicate. Sînt ca luminătorii pe cer. Sînt ca „sarea și piperul”!

Fără pretenţia exhaustivităţii, listez cîteva dintre preferinţele mele în materie de condimente:

• Cimbrișorul. Are o aromă rustică. Se poate folosi la mîncărurile ungurești, dar se asortează foarte bine şi la gusturile bucătăriei mediteraneene. Îl putem folosi aproape la orice mîncare, dacă dorim să-i dăm un gust caracteristic. Propun întrebuințarea lui în primul rînd la carnea de porc şi de vită,

la ciuperci, la mîncărurile cu sos de roşii şi în pastele italieneşti. Pentru mine este o enigmă faptul că e greu de găsit în magazinele alimentare din România. Se poate procura însă din plafaruri! Cel mai simplu este să-l producem noi, în curte sau în ghiveci. Este o plantă care nu necesită îngrijire deosebită. (Vă dau un pont: cultivaţi cimbrişor şi livraţi-l magazinelor alimentare din România. Sigur va fi o afacere rentabilă!)

• Rozmarinul. Este un condiment excelent pentru cărnurile la grătar şi fripturile la cuptor. Rozmarinul merge foarte bine în combinaţie şi cu alte cărnuri. Dacă este posibil, să folosim rozmarinul proaspăt. E mult mai bun şi mai aromat decît cel uscat.

• Maghiranul. Este un condiment cu adevărat mediteranean. Merge perfect la supe, cărnuri de vînat, dar se foloseşte şi la peşte, şi fierturi.

• Busuiocul. Este un condiment de bază al bucătăriei italiene, iar folosirea lui dă un iz mediteranean. Se foloseşte în primul rînd la pizza, salate, creme de brînză.

• Tarhonul. Nu cumva să vă treacă prin cap să pregătiţi mielul fără tarhon, că vă bate Dumnezeu! Gustul e uşor amărui, motiv pentru care merge bine şi la salata de cartofi şi bineînţeles la ciorba transilvăneană de tarhon.

• Usturoiul. Cum zice şi cîntecul din piesa de teatru *Scripcarul pe acoperiş*, „De-aş avea parale, să am în ogradă curci, găini şi raţe în mireasmă îmbătătoare de mujdei", usturoiul e bun pe aproape orice carne. Pînă şi textierul musicalului ştia că usturoiul face fripturile cu adevărat gustoase! Deşi usturoiul nu este un condiment în adevăratul sens al cuvîntului, după părerea mea este mai mult decît atît! Merge foarte bine în toate aşa-zisele mîncăruri populare. Este aproape de neînlocuit în tocăniţe, chiftele, gulaşuri, ghiveciuri, dar merge şi în sosul roman folosit la spaghete.

• Curcuma (sau turmericul). Practic este şofran indian cu o aromă mai puţin intensă. Culorea însă este foarte frumoasă (galben) şi dă un aspect plăcut mîncărurilor. Ajută la echilibrarea gusturilor şi le armonizează. Este folosit la mîncărurile orientale, indiene, arabe, dar eu îl folosesc cu tot mai

mult curaj şi în mîncărurile europene (îl recomand la puiul cu orez).

• Salvia. Merge de minune la cărnurile mai grase şi la pateuri, pentru că are un gust uşor amărui, astfel că echilibrează gustul de untură.

• Ardeiul iute. Unele mîncăruri devin mai gustoase cînd sînt picante. De exemplu, ciorbele. Bineînţeles, *de gustibus*, nu toată lumea apreciază gustul iute! De aceea, dacă nu gătim doar pentru noi, să avem grijă cum şi cît ardei iute folosim. Cel mai bine ar fi să nu-l folosim direct în mîncare, ci să-l servim separat, ca fiecare mesean să-şi condimenteze mîncarea după gust.

• Şofranul. Nu este ieftin, dar este un condiment cu o aromă foarte plăcută, care dă şi o culoare atrăgătoare mîncărurilor. Merge bine cu mîncărurile făcute din orez (rizotto, paella etc.).

După două zile, am scos un nou aperitiv! De data aceasta însă nu mai era creaţia mea. Îl găsisem pe o reţea de socializare postat de un politician din Ungaria, originar din Oradea, Ara-Kovács Attila. O cremă de ouă pur şi simplu genială!

Crema de peşte însă m-a ajutat să scriu un nou capitol al cărţii, despre importanţa experimentelor conştiente. Jocul de-a bucătarul-şef nu se termină, ci se înnobilează, dacă avem cunoştinţe solide şi ştim ce vrem să facem.

Să facem experimente, dar cu cap!

Cînd am dobîndit o sumă de cunoştinţe şi o anumită rutină în munca din bucătărie, putem să încercăm să creăm reţete proprii. Această activitate ne oferă satisfacţii de două ori mai mari. Ne putem dezvolta creativitatea, ne şi jucăm puţin (cum spune poetul „să lasăm loc şi pentru joacă"[11]) şi în acelaşi timp putem să ne surprindem prietenii şi rudele (dacă nu în alt fel, atunci măcar pe facebook!).

[11] Vers din poezia lui József Attila, *Ars poetica*.

Este însă important să nu ne lăsăm creaţiile la voia întîmplării. Întotdeauna să analizăm cu atenţie proprietăţile ingredientelor şi ale condimentelor. Să încercăm să combinăm gusturi care se echilibrează şi să evităm, de pildă, ca lîngă zahăr să mai punem şi miere! Să folosim doar materiale pe care le cunoaştem bine, pe care eventual le-am şi testat suficient (de pildă, este riscant să punem în supa de carne condimente necunoscute din Orientul îndepărtat, de ale căror proprietăţi nu sîntem siguri).

Cel puţin la început, să nu combinăm foarte multe ingrediente. Să pornim cu doar trei componente. Desigur, putem să îmbogăţim amestecul, dar numai după ce l-am gustat!

Sugerez ca atunci cînd dorim să creăm ceva nou, să nu începem prin a ne gîndi numaidecît la ingrediente. Să ne ascultăm mai întîi starea de suflet, să ne imaginăm un peisaj, să ascultăm o melodie dragă, şi numai apoi să căutăm ingredientele care „rimează" sau „sînt în corespondenţă" cu ceea ce avem în minte şi în simţiri, prin miros, gust şi aspect, şi care poate fi „tradus" în limbaj gastronomic.

Indiferent ce inventăm, însă, e bine să nu ne îndepărtăm prea mult de tehnicile clasice de gătit. Un eşec răsunător poate să distrugă şi cea mai grozavă idee! Desigur, înainte de a trece la fapte, să ne gîndim dacă avem şi cu ce!

Mult succes!

Campionat mondial de pogănele cu jumări

Bözsike era neagră de supărare! Rar o văzusem aşa ieşită din fire. „Auzi, Matyi! Cică trebuie să facem Negrese... Brownies, dragă! Gácsér ăsta a înnebunit cu totul! Nu-i mai sînt de ajuns *Tiramisu*, *Panna cotta* şi *Cheesecake*, acum îi mai trebuie şi *Brownies*! Ne stau în gît deserturile noastre! În loc să facem şi noi o prăjiturică tradiţională cu foi dospite şi umplutură de magiun sau nişte pogănele cu jumări, musai să ne chinuim cu chestii de-astea domneşti! Mie nici nu-mi plac, n-au niciun gust! O plăcinţică

ar fi de o sută de ori mai gustoasă și mai de efect! Pe vremuri, omul de la țară mînca plăcinte și trăia nouăzeci de ani sau chiar mai mult! Mie să nu-mi spună nimeni că nu de la blestemăţiile astea cu grămezi de frișcă, zahăr și cacao ni se trag toate belelele, colesterolul şi alte cele!". În timp ce îi ascultam lamentările, mi-am dat seama că pe Bözsike o deranja de fapt că trebuia să le coacă ea, fiindcă nea Gabi nu avea timp și chef de ele. Mi s-a făcut milă și am ajutat-o să amestece ciocolata deasupra aburului.

„Vedeţi dumneavoastră cît de parșive sîntem noi, popoarele est-europene? Pe de o parte, gura nu ne mai tace atunci cînd vorbim despre respectul față de valorile tradiţionale, despre păstrarea datinilor primite de la înaintași, predicăm să ne întoarcem la rădăcini, la valorile de odinioară, iar pe de altă parte ne îndopăm cu Bownies, care n-au nici în clin, nici în mînecă cu gastronomia noastră străveche. Noi doi, Bözsike, ar trebui să fondăm o mișcare patriotică pentr u apărarea plăcintei cu magiun, împotriva acestor Brownies. Eventual, am putea strînge semnături în sprijinul unei petiții ca Parlamentul să adopte „Legea plăcintei cu magiun", prin care să oblige toate restaurantele din țară să le introducă în meniu, iar Brownies să poată fi servite doar străinilor. Ce părere aveţi despre ideea mea? Poate ne bagă în seamă vreun partid şi ne lovește norocul. Înființăm SPAD, Societatea Prăjiturilor din Aluat Dospit, căutăm eventual nişte sponsorizări, apoi ne facem publicitate non-stop în mass-media, organizăm conferinţe de presă şi degustări de plăcinte umplute cu magiun şi concursuri pentru mîncăi, prin care să intrăm în Cartea recordurilor, scoatem la concurs burse pentru cercetarea originii aluatului dospit, pentru realizarea de studii despre efectele benefice asupra sănătăţii ale consumului de plăcinte. Eventual putem organiza întreceri de creaţie literară şi muzicală la care participanţii să laude în versuri sau prin cîntece rafinamentul aluatului naţional dospit, dar am accepta şi concursuri de poezii care îşi bat joc de Brownies şi de Panna cotta. Părerea mea este că, dacă vom fi isteţi, vom putea atrage şi fonduri europene pentru acest proiect. Asta chiar c-ar fi o mare realizare: să luptăm împotriva globalizării pe banii europenilor iubitori de globalizare! Atenţie însă cu Panna cotta! S-ar putea descoperi că nu este decît o simplă budincă de lapte

țărănească, o mîncare transilvană de odinioară. Sau poate că nu ar trebui să luptăm împotriva acestei Brownie, ci să găsim dovada că la origine a fost tot o prăjitură de-a noastră, numai că ne-au furat-o americanii!".

Bözsike era în extaz! După un prim moment de uimire și confuzie, cînd nu știa dacă vorbeam serios sau glumeam, s-a prăpădit de rîs: „Mare figură eşti tu Matyi, dar măcar știi să consolezi omul necăjit! Celor mai mulți nici asta nu le iese!"

Negresă - Brownie

Este atît de simplă, încît pot să o facă chiar și cei a căror experiență în bucătărie se rezumă la supă la plic şi ochiuri. Nici măcar de praf de copt nu e nevoie!

Legenda spune că prima Brownie a fost făcută dintr-o întîmplare sau mai bine zis dintr-o eroare fericită, atunci cînd un cofetar a uitat să adauge la aluat praful de copt. Alte surse spun că de fapt cofetarului i s-ar fi terminat făina şi a fost nevoit să facă o prăjitură nouă.

Dacă cumva aveți drum la Chicago, neapărat să gustați originala Brownie, pentru că acolo e patria ei, locul unde a fost creată prima dată această prăjitură mai mică decît un tort și care se poate mînca cu mîna. În schimb, dacă mergeți în Scoția şi auziți de „Brownie", să nu vă gîndiți la prăjitură! Aşa sînt denumiți acolo balaurii, zmeii cu care sînt speriați copiii. Amatorii de senzații speciale pot amesteca în prăjitură praf de chili, bucăți de ciocolată albă, migdale, nucă sau alune sparte. Poate fi ornată cu un strat de dulceață, nuci, alune, nuci Pecca, cremă de caşcaval sau zahăr pudră.

„Brownie" poate fi și *„Blondie"* în cazul în care se folosește ciocolată albă.

Cel mai important lucru atunci cînd preparăm Brownie este să nu coacem prea mult. Cînd simțim mirosul specific de prăjitură coaptă în jurul cuptorului, să facem proba scobitorii (introducem şi scoatem o scobitoare în prăjitură şi, dacă nu se lipeşte aluatul de ea, înseamnă că este gata). Dacă

mijlocul prăjiturii încă este lipicios, dar marginile sînt coapte, atunci oprim focul.

Brownie este gustoasă şi servită călduţă, cu îngheţată de vanilie, dar şi rece. Merge şi ca gustare, alături de un pahar cu lapte.

Ingrediente:

- 140 g făină
- 250 g ciocolată de bună calitate
- 250 g zahăr
- 100 g unt
- 4 ouă

Preparare:

Se topesc ciocolata şi untul într-un vas deasupra aburilor (prin aşa-zisa metodă *„baine-marie"*). Se amestecă continuu pînă cînd compoziţia devine omogenă (fără cocoloaşe), iar după ce s-a topit complet, o luăm de pe foc şi aşteptăm pînă se răceşte.

Între timp, batem ouăle şi zahărul cu telul, pînă devin spumă (un aparat electric de bătut frişcă în aceste momente valorează mult!). Cînd ciocolata s-a răcit la temperatura camerei, adăugăm ouăle. Adăugăm făina treptat, ca nu cumva să se formeze cocoloaşe. Ungem o tavă cu unt şi vărsăm toată compoziţia uniform în ea. Băgăm tava în cuptorul preîncălzit la 180º C. Se coace aproximativ 15-20 de minute, pînă observăm mici crăpături pe suprafaţa prăjiturii. În acel moment, interiorul încă poate părea prea moale, dar aşa trebuie să fie.

Lîngă Brownie merge foarte bine o îngheţată de vanilie şi un pahar de şampanie mai dulce.

Pogănele cu jumări

Cînd vine vorba despre această delicatesă, mereu îmi vin în minte pogăcile făcute în cenuşă din poveştile populare (de altfei habar n-am cum se pot face pogăci în cenuşă, dar niciodată nu am contestat această licenţă poetică despre care cred că nu face referire la o tehnologie anume, ci mai degrabă vrea să sugereze sărăcie: neavînd bani pentru lemne, nevoiașii foloseau pînă şi căldura cenuşei pentru gătit). Sînt o mîncare atît de rustică şi populară, încît dacă eu aş fonda un partid conservator (nu este cazul!), sigur aş alege pogăcile cu jumări ca însemn electoral!

Pogănelele cu jumări trebuie să fie uşor crocante, să se rupă în bucăţi mici. Pogăcile moi, care se întind ca un cauciuc, nu sînt caracteristice, dar admit că sînt oameni cărora aşa le plac. În pogănele trebuie să domine uşor gustul de jumări. Au un caracter regional, etnic, însă nu fălos. Este o mîncare ungurească simplă, modestă, familială.

Pogănelele se pot pregăti în foarte multe moduri. Voi prezenta aici varianta mea preferată, care presupune îndoirea repetată a aluatului, astfel încît straturile de jumări să se alterneze cu straturile de aluat.

Ingrediente:

- 500 g făină fină
- 30 g drojdie
- 100 g smîntînă
- un vîrf de cuțit de zahăr
- 3 linguri de vin alb
- 350 g jumări tocate (cine vrea să accentueze caracterul rustic al pogănelelor, poate să adauge şi o ceapă mică, tocată mărunt)
- 100 g untură de porc (merge şi cu untură de gîscă sau de raţă) piper măcinat (după gust)
- 10 g chimen

- 2 ouă (unul în aluat, celălalt pentru băițuire)
- sare (deşi este vorba de o gustare sărată, trebuie să avem totuși grijă să nu exagerăm și să nu scăpăm din vedere că şi jumările sînt sărate)
- 1,5 l lapte

Preparare:

Încălzim laptele pînă devine călduț, punem puțină făină, mărunţim drojdia şi amestecăm totul în vas. Aşteptăm circa 10 minute ca drojdia să înceapă să lucreze. Apoi, adăugăm sarea, piperul, treptat făina, vinul, untura și oul şi frămîntăm pînă obţinem o consistență asemănătoare cu aluatul de ştrudel (nu foarte tare). Așezăm coca într-un loc cald şi aşteptăm să dospească pînă își dublează volumul.

Cînd a dospit, pe un tocător pe care anterior am presărat făină, întindem aluatul în strat subţire şi așezăm peste el, în strat, jumările tocate cu sau fără ceapă. Rulăm ca să fie asemănătoare cu un cilindru şi iarăşi întindem cu sucitorul. Lăsăm 20 de minute să se odihnească, după care iarăşi rulăm şi întindem. Mai repetăm această operaţiune de două ori, după care întindem astfel încît să aibă o grosime de 2 cm şi tăiem suprafaţa. Dacă nu avem ustensile speciale pentru forme de aluat, se poate folosi şi un pahar. Ca să se evidenţieze caracterul rustic al mîncării, propun să faceți pogăcile mari (cît o gură de pahar). Le așezăm în tavă, pe hîrtie de copt, apoi le ungem cu ou bătut şi presărăm chimen.

Băgăm tava în cuptorul rece, pe care îl programăm la o temperatură de 180º C. În timp ce cuptorul se încălzeşte, pogănelele mai cresc un pic. În aproximativ 35-40 de minute pogăcile trebuie să fie gata (putem verifica acest lucru, cînd suprafaţa pogăcilor devine maro-aurie). De altfel, timpul de copt depinde şi de mărimea pogăcilor. În orice caz, după 35 de minute, recomand să faceți „proba scobitorii".

Excelent aperitiv, merge cu o pălincă de prune!

Papuci cu jumări şi magiun

Caracterul etnic-popular al pogăcilor se regăsește și în alt aperitiv, foarte asemănător, şi anume „papucii cu jumări şi magiun". La origini, au fost un mic-dejun ţărănesc (servit cu slănină, cîrnaţi şi ceapă). Această mîncare are o putere evocatoare deosebită pentru noi, maghiarii. Ne trimite instantaneu cu gîndul la casele țărănești de chirpici, la mirosul de mușcată și la acordurile melodiei „Akácos út...". În ea dospește veritabilul suflet maghiar, dincolo de care există doar *kitsch* sau extremism (din păcate, nu ducem lipsă de niciunul!). Această mîncare este perfecţiunea însăşi!

Ingrediente:

- 600 g făină
- 30 g drojdie
- 400 g jumări tocate (de data aceasta, ceapa roşie tocată mărunt este aproape obligatorie)
- 100 g smîntînă
- 60 g untură de porc (untura de gîscă este şi mai bună, dar e greu de procurat)
- 2 ouă (unul în aluat, celălalt pentru uns)
- lapte magiun (cel puţin un borcan de 300 g – cel de Topoloveni este cel mai bun)
- sare (să avem în vedere că şi jumările sînt sărate)
- un vîrf de cuțit de zahăr

Preparare:

Încălzim laptele pînă devine călduț, punem un pic de făină, mărunţim drojdia şi aşteptăm circa 10 minute ca drojdia să înceapă să lucreze. După acest timp, adăugăm sarea, piperul, treptat făina, untura, oul şi frămîntăm pînă obţinem o soliditate asemănătoare cu aluatul de ştrudel (nu foarte tare). Așezăm coca obținută într-un loc cald şi aşteptăm să dospească pînă își dublează volumul.

Pe un tocător presărat cu făină, întindem o foaie subţire peste care aşezăm în strat subţire jumările tocate (cu sau fără ceapă). Rulăm în formă de cilindru şi iarăşi întindem cu sucitorul. Lăsăm circa 20 de minute să se odihnească, după care iarăşi rulăm şi întindem. Mai repetăm această operaţiune de două ori, după care întindem o foaie de aluat cu grosimea de 0,5 cm, pe care o tăiem în bucăţi de 8 x 4 cm. În mijlocul fiecărui dreptunghi, punem o linguriţă bine umplută de magiun. Adesea se întîmplă ca magiunul de casă să curgă din „papuci", de aceea vă recomand să-l folosiţi pe cel de Topoloveni. E puţin mai scump, dar merită investiţia. Învelim magiunul, unind colţurile opuse. Aşezăm papucii într-o tavă căptuşită cu hîrtie de copt (dacă nu avem, putem să ungem tava cu unt sau cu untură), îi ungem cu ouăle bătute şi îi mai lăsăm să se odihnească circa 15 minute, după care băgăm tava în cuptorul încins la 180° C. Coacerea durează aproximativ 35 de minute, dar putem să facem proba scobitorii mai devreme.

Ne maturizăm

Szilvia venea zilnic la oră fixă, şi eu o serveam de fiecare dată. Nu am îndrăznit să fac mai mult de atît. M-am temut că dacă voi fi prea incisiv o voi speria. Mi-aş fi dorit atît de mult să mă aşez lîngă ea, să stăm de vorbă. Dacă aş fi putut să o iau de mînă, ar fi echivalat cu un climax. Însă nu am luat iniţiativa. M-am mulţumit să o întreb dacă i-a plăcut mîncarea sau dacă mai doreşte ceva. De obicei, răspundea că mîncarea a fost bună, dar cred că de fapt nici nu o interesa ce mînca. La o privire superficială nu se întîmpla nimic. Ca în celebrul roman al lui Cinghiz Aitmatov: o zi mai lungă decît un secol, unde aparent nu se întîmplă nimic, însă în realitate se întîmplă foarte multe lucruri, iar sentimentele cresc pe nevăzute. Aşteptările, privirile, zîmbetele au copt relaţia noastră zi după zi. Am început să fim unul pentru altul parte din rutina cea blîndă. Am început să ne cunoaştem, chiar dacă nu vorbeam mult. Gesturile, tonul vocii, privirile, chiar şi şuviţele

de păr spuneau foarte multe despre ce gîndeam şi simţeam. Sînt sigur că încet-încet şi ea a început să aştepte aceste jumătăţi de oră de gesturi familiare, aproape intime. Îmi amintesc că am şi scris o poezie cu acest titlu: *Jumătatea mea pentru o jumătate de oră*, dar mai tîrziu am aruncat-o, fiindcă nu eram mulţumit.

După cîteva săptămîni, însă, nu am mai rezistat şi am hotărît să o invit undeva. Aş fi vrut să fie la teatru, dar din păcate actorii erau plecaţi la Festivalul de teatru din Kisvárda, aşa că spectacolele erau suspendate. La restaurant, terasă sau bar nu voiam să o invit încă, relaţia noastră fiind prea tînără pentru asta. Despre un eveniment sportiv nici nu putea fi vorba. Mi-am amintit de fostul meu şef, care a povestit cum a invitat-o pe prima lui dragoste la un meci de box. Fata – dintr-o familie bună şi cu o educaţie aleasă – neştiind unde merge, s-a îmbrăcat elegant, cu o rochie de seară, pantofi cu toc, *comme il faut*. Astfel gătită, a stat pe o bancă de lemn, lîngă nişte „campioni de bicicletă fără campionat" cu tricouri zdrenţuite, care mai şi emanau un puternic damf de bere, fiind nevoită să le asculte încurajările sau dimpotrivă dezamăgirile exprimate prin expresii strîns legate de anatomia umană. După cîteva minute, fata s-a ridicat şi a plecat. Din acel moment nici nu s-au mai salutat. A rămas deci cinematograful. Din păcate nu am găsit un film potrivit pentru un asemenea moment. Nu voiam să forţez cu ceva prea romantic, şi nici un film de acţiune nu intra în discuţie. Mi-ar fi plăcut o comedie de dragoste, dar din păcate nu am găsit. Pînă la urmă am ales *Moartea lui Stalin*, o parodie istorică.

Am hotărît să fac propunerea după prînz. E momentul propice, cînd oamenii în general sînt liniştiţi, mai deschişi şi acceptă mai uşor propunerile, decît sub urgenţa foamei. Aveam emoţii. Mă gîndeam că, dacă acceptă invitaţia mea, organizez Zilele muzicale orădene, dacă mă refuză, atunci mă arunc în Criş, îmi fac felul într-un mod sau altul sau – ceea ce ar fi fost mult mai rău – scriu *Cele mai noi suferinţe ale tînărului Werther*, provocînd astfel sinucideri în lanţ.

În ziua aceea, timpul s-a scurs cu picătura, cel puţin mie aşa mi s-a părut. Ca să treacă mai repede şi să-mi distrag atenţia de la limbile înţepenite ale ceasului, mă apucasem să fac maniacal

aproape toate muncile din bucătărie (doar Bözsike nu s-a mirat!). Cu toate acestea, timpul parcă stătea în loc. Jani mă lua peste picior că mă uitam la ceas la fiecare cinci minute (ba chiar îl scuturam, fiindcă mi se părea că se stricase!). Atunci mă simţeam şi mai prost. Dădeam cu mopul cu furie, trăgînd cu coada ochiului la ceas. Cu chiu cu vai ziua a trecut.

După atîta aşteptare, cînd a sosit Szilvia, m-a luat cu leşin, transpiram rece, terorizat fiind de un eventual refuz. Nu ştiam cum să fac să frînez timpul, la gîndul că mă aflam în faţa unei calamităţi inevitabile, de pildă o palmă peste obraz (în sens figurat, bineînţeles!) din partea dragei mele. Priveam disperat cum duce la gură lingură după lingură şi mestecă ultimele îmbucături de papricaş de pui. Moartea lui Stalin fusese o bagatelă faţă de moartea mea, cînd aveam să primesc verdictul şi să aflu că sînt bun de tocat şi făcut chiftele! Cel mai potrivit ar fi fost să mă arunc în supa de carne. A doua zi aş fi fost servit Szilviei şi aş fi avut astfel şansa să ajung în corpul ei, măcar sub formă de vitamine, enzime, carbohidraţi, iar inima care mă refuzase ar fi bătut pentru o clipă datorită mie. Iată un excelent punct de pornire pentru o baladă romantică – sau un scenariu de film horror, dar nu mai era timp, trebuia să-mi iau inima în dinţi şi să merg la ea, conştient că nu eram la şah, că remiza nu era posibilă, că era ca la tenis sau snooker: ori cîştigi, ori pierzi.

Nu mai era timp, îi dusesem şi ceaiul şi trebuia să vorbesc cu ea! Dar nu am vorbit, doar am stat acolo ca un bolovan, holbîndu-mă ca viţelul la poarta nouă! Ea se uita la mine, zîmbind puţin jenată, dar nu spus nimic. „Aş dori... am... ştii, eu...", bînguiam gîtuit de emoţie. „Totul e în regulă, poţi să-mi aduci nota!". „Sigur!". A plătit. Urma să plece. Urma să o văd cum iese pe uşă, iar eu să rămîn în urma ei ca prostul. Tic-tac... „Aş dori... adică...". Szilvia s-a întors spre mine întrebătoare. Dintr-un suflu am rostit papagalicește cea mai stupidă dintre cele o mie de variante pe care le exersasem la nesfîrşit în faţa oglinzii: „Rulează un film, un fel de comedie despre moartea lui Stalin. Ar fi foarte aiurea din partea mea, dacă te-aş invita la cinema, să zicem sîmbătă după-amiază?"

Măcar nu m-am bîlbîit! Dar apoi a trebuit să mă aşez, să beau

un pahar cu apă şi să respir profund, ca să domolesc hiperventilaţia care mi se pornise în piept. „Mi se pare o idee năstruşnică să faci o comedie din moartea lui Stalin, dar poate tocmai de aceea este interesant. La ce oră?", a întrebat Szilvia. „Sînt două spectacole. Unul la ora patru după-amiază, celălalt, seara, la opt.". „Încă nu ştiu sigur dacă pot. Dar mă interesează. Pînă cînd pot să-ţi dau răspunsul?". „Nu e urgent, dar, ca să găsesc locuri mai bune, ar fi bine să rezervăm din timp!", am prins eu curaj. „Îţi trimit un sms cît pot de repede. Cred că aşa e cel mai bine!". Cu această ocazia am aflat şi numărul ei de telefon. Succes pe jumătate, remiza e totuşi posibilă!

Semnele erau mai degrabă pozitive. Fostul campion mondial de şah William Steinitz folosea pentru aceste situaţii expresia „echilibru activ". M-am dus acasă şi am încercat să-mi ocup timpul, să mă detaşez şi să-mi potolesc anxietatea, să nu mă prindă zorii zilei următoare cu telefonul în mînă şi ochii bulbucaţi, lipiţi de ecran. Aşa am reuşit să mai scriu un capitol din carte.

Încă cîteva sfaturi:

Cele mai multe mîncăruri îşi dezvăluie complet potenţialul, dacă se fac încet şi la foc mic. În general, gătitul rapid şi la foc mare „omoară" gustul. De aceea, mă şi mir cînd unii producători fac publicitate produselor lor, susţinînd că respectivele ustensile ajută ca mîncarea să se facă rapid şi fără efort! Asta pentru mine sună cam aşa: cumpără la un preţ exorbitant o oală sub presiune, în care în mod garantat o să faci praf tot ce bagi în ea. Iar asta nu e cel mai rău lucru ce se poate întîmpla. Mai rău de atît este că, folosind aceste *fast-cooking*-uri, te excluzi singur din actul creaţiei şi te frustrezi de bucuria gătitului! Îmi aduc aminte de o reclamă, în care o blondă „90-60-90" făcea publicitate unui astfel de „echipament" (mai degrabă de război, decît de gătit!), declarînd triumfătoare că ea doar aruncă în oală ingredientele, reglează timpul de gătire, pune capacul şi pleacă la cumpărături, iar cînd se întoarce, mîncarea e

gata! Nu zău! Cu aşa ceva, drăguţa mea, ai omorît şi gătitul, şi mîncarea! În astfel de cazuri, nici nu poate fi vorba de gustat, corectat, echilibrat, armonizat arome, de fapt de participare la actul creaţiei! Nimic din toate acestea! Vei obţine o mîncare cu care bucătarul nu are absolut nicio legătură! La fel de bine puteai să cumperi haleală de la un fast-food de cartier! Dar – iertaţi-mă! – am deviat de la subiect! Nu despre publicitate intenţionam să vorbesc (pe care nu trebuie să o luăm în serios!), ci despre faptul că întotdeauna trebuie să respectăm timpul de gătire. E greu, dar e necesar, mai ales la mîncărurile care trebuie preparate la foc mic şi timp îndelungat (tocăniţe, raţă la cuptor, friptură de vită în *Bloody Mary* etc.) Sînt însă şi mîncăruri care trebuie preparate la foc mare şi au timp de gătire foarte scurt. Ca de exemplu mîncărurile asiatice care se fac în wok sau grătarul de vită (care oricum este riscant, şi pe care nu-l recomand începătorilor). Dacă fierbem orez sau cuşcuş (cu varianta locală „tarhană" – din maghiarul *tarhonya,* în zona Aradului şi a Crişanei, foarte asemănătoare cu cuşcuşul de origine arabă, dar conţinînd mai multe ouă, de obicei opt la un kilogram de cocă) aluatul se fărîmiţează prin frecare, ca frecăţeii, mai la sud, sau dat pe răzătoare. La ţară, înainte de întrebuinţare, aluatul astfel răzuit este uscat în saci de pînză agăţaţi de grinzi şi expus la soare şi vînt (obţinîndu-se astfel un fel de *„pasta asciuta"* din tradiţia italiană). Mai întîi prăjim orezul, cuşcuşul sau tarhana, într-un strop de ulei şi ceapă tocată, iar cînd a prins o nuanţă maronie, abia atunci adăugăm treptat cîte un polonic de apă (ca la risotto), aşteptînd de fiecare dată ca apa să fie absorbită, înainte să turnăm următorul polonic (este indicat ca, în loc de apă, să folosim supă de carne). Desigur, acest procedeu necesită mai mult efort, fiindcă trebuie să stăm lîngă oală şi să amestecăm încontinuu, cel puţin 25 de minute, ca să nu se lipească mîncarea (şi să nu se facă terci), absorbind astfel lichidul exact cît are nevoie, nemaivorbind că şi gustul final este mult mai bun.

Cînd tăiem ceapa, ca să evităm ca bucăţile să se împrăştie

înainte să fie mărunţite, putem aplica următoarea metodă: tăiem ceapa în două părți egale, pe lungime; așezăm pe rînd cele două jumătăți cu partea plată în jos și tăiem felii subțiri, paralel cu această direcție, dar numai pînă în apropierea rădăcinii. Astfel, rădăcina va ţine ceapa într-o singură bucată. Apoi, o tăiem transversal, întorcînd-o la 90 de grade, dar ca și înainte, fără să o tăiem pe toată lungimea, oprindu-ne tot la rădăcină. După aceasta, finalizăm mărunţirea, tăind perpendicular pe liniile trasate. Desigur, bucăţile se vor împrăştia, dar acum e în regulă, este exact ceea ce dorim. Cînd ajungem la rădăcină, o mărunţim separat.

Mai sus am scris că, dat fiind că toată lumea cunoaşte sarea, nu merită să scriu despre ea. M-am răzgîndit, deoarece nevoia m-a făcut să descopăr cîteva lucruri. Nouă, ungurilor, în general, ne place să mîncăm sărat. Nici eu nu m-am zgîrcit la sare cînd găteam, pînă în ziua în care medicul mi-a interzis complet consumul de sare. Într-un astfel de moment dificil, mai mulţi binevoitori au încercat să mă consoleze, spunînd că mîncărurile sînt mai gustoase fără sare, fiindcă aşa îşi etalează mai bine gusturile proprii. După şase ani fără „sare în bucate" pot să afirm cu convingere că această teză, expusă astfel, este eronată. Sarea, în cantităţi rezonabile, nu anihilează, ci dimpotrivă, evidenţiază gusturile naturale ale ingredientelor! De aceea, se adaugă un vîrf de sare chiar şi în prăjituri. Săratul excesiv al mîncărurilor, într-adevăr, strică gustul. Cînd sarea devine dominantă, calitatea mîncării, inevitabil, scade (excepţie sînt poate alunele sărate!). De aceea, vă recomand să puneţi sare în bucate, dar cu moderaţie! Puneți treptat sarea în mîncare și gustaţi de cîteva ori în timpul gătitului, iar cînd simţiţi că e de-ajuns, atunci opriţi-vă! Mai degrabă, de dragul sănătății, opriți-vă un pas înainte de pragul optim, decît dincolo! Dacă cumva însă aţi pus prea multă, diluaţi mîncarea cu apă (dacă se mai poate). Iar pentru cei care, asemenea mie, nu pot mînca sărat, recomand să aibă constant în meniu legume la grătar (mai degrabă decît fierte, deoarece prin fierbere pierd din sărurile minerale pe care le conțin, deci devin serbede).

Astfel, mîncarea va crea, cît de cît, iluzia că este sărată. În loc de sare, mai putem folosi lămîie, piper, oţet sau ardei iute. Ştiu că sînt tot feluri de produse al căror gust – aşa se spune – seamănă cu sarea, dar nu este sare. Am încercat, dar nu am fost mulţumit cu efectul lor. Erau – cel puţin după părerea mea – ca berea fără alcool, al cărei gust nici măcar nu se apropie de cel al unei beri „adevărate".

Să folosim roşii proaspete doar în sezon, adică vara. Roşiile cumpărate iarna din hipermarketuri sînt lipsite de gust. În locul lor, mai bine folosim roşii din conservă (decojite, cuburi sau feliate în bucăţi mai mari). Sînt mai multe astfel de produse, eu folosesc o marcă italienească, care se bucură cînd mă vede fiindcă ştie că nu mă zgîrcesc şi umplu coşul cu vîrf! Să avem grijă ca în frigider sau în congelator să avem mereu supă de pui făcută de noi. Cînd facem mîncăruri cu carne, să punem un pic mai multă apă, iar cînd este gata, să strecurăm surplusul, pe care să-l păstrăm în cutii sau în pungi care se închid ermetic. O să avem nevoie de această supă atunci cînd vom face rizotto, cuşcuş (*tarhonya*), diferite supe creme sau paella. Nu recomand ca în lipsa supei de carne făcută de noi să folosim supă la plic sau din cutie. Mai bine să folosim apă plată.

Ursus – Frămîntări

Acest capitol al cărţii mi-a adus aminte de bere. În frigider am mai găsit o cutie de Ursus. Am deschis-o şi m-am gîndit la Szilvia. Pusese complet și irevocabil stăpînire pe inima mea. Dacă cumva nu ieșea nimic din povestea asta, nimic nu avea să mai fie ca înainte, fiindcă nimeni nu putea să mi-o mai scoată din minte. Cîtă negativitate într-o singură frază! Eram gata să cred că ar fi fost mai bine nici să nu înceapă!

Mi-am amintit pentru o clipă cît de mult mă vrăjise în facultate o anumită domnişoară, pe care o chema Geng Ilona. Un adevărat bombardier al inimilor bărbăteşti! Avea un corp nu neapărat frumos, dar foarte atractiv. Mă tot gîndeam ce fericire pe capul acelui bărbat care poate să admire ziua şi (mai ales) noaptea

această frumuseţe! Probabil împărtăşeşte sentimentul despre care cînta odată Korda György: „Cine stă lîngă tine, pentru acela e uşor să fie fidel / Cine stă lîngă tine, tot ce vrea obţine...". Dintr-o dată – spre surprinderea mea – am ajuns să petrec o noapte cu ea! A fost minunat! Dar dimineaţă, cînd întîmplător am intrat peste ea la baie şi am văzut-o nepieptănată, nemachiată, fumînd şi tuşind ca un miner, mi s-au dărîmat toate iluziile. Desigur, ştiu că aşa ceva cu Szilvia nu s-ar fi putut întîmpla, şi nu pentru că ea nu fuma, ci pentru că nu doar corpul, ci şi sufletul ei era adorabil. „O, cît de mult te iubesc! / Tu ai făcut să grăiască universul şi singurătatea parşivă din mine, / care îmi întindea capcane în adîncul inimii" – mi-au venit în minte versurile lui József Attila (a căror profunzime abia acum am înţeles-o!). Simţeam cum zi de zi şi minut cu minut, dragostea se cuibărea în mine!

De fapt, vorbesc prostii! Nu voiam ca lucrurile să rămînă aşa! Însă ştiu că această dragoste (orice ar fi!) m-a schimbat. Într-adevăr, nimic nu mai putea fi ca înainte. Iată că Szilvia mă făcuse bărbat, fără ca măcar să mă atingă cu un deget! Se terminase cu viaţa mea de flăcău!

Invitaţie spontană

Între timp, am terminat berea. Fiindu-mi agent inspirator, indispensabil în actul creaţiei, m-am dus la magazinul non-stop de vizavi şi am mai cumpărat cîteva cutii. Cînd mă întorceam, am auzit urletele din stradă. Dr. Csapó striga supărat în casa scărilor că lui îi ajunsese, că în clipa aceea pleca de-acasă şi o părăsea pe „nenorocita" de nevastă-sa, care îi distrugea viaţa (sic!). Să-i mai dea doar 50 de lei, iar el nu avea să mai pună niciodată piciorul în casă! Emma, furioasă şi bătută – semnele vinete de sub ochii ei erau mărturie – şi-a deschis portofelul şi a aruncat după soţul ei o bancnotă de 50 de lei şi cîteva bancnote de 10. „Poftim, ăştia-s toţi banii pînă luna viitoare, ia-i şi cară-te odată! Nu mai vreau să te văd în viaţa mea!". Bărbatul a ridicat bancnotele de pe scări, apoi a intrat în locuinţă. După cîteva minute a apărut cu o geantă plin cu boarfe, care atîrnau anapoda. În urma lui, Teodora i se agăţa de pantaloni şi striga disperată „Tăticule, nu te duce! Promit să fiu

cuminte, nu pleca de la mine!" Dr. Csapó József s-a eliberat brutal de mînuţele fetiţei şi a grăbit pasul spre ieşirea din bloc.

Le-am condus pe Emma şi Teodora la apartamentul lor. Amîndouă plîngeau. Între timp, un vecin a sunat la poliţie. Am vrut să merg acasă, dar Emma a spus că, pentru cea mică, ar fi bine dacă aş mai rămîne. Aşa că am rămas. I-am spus Teodorei să se liniştească, tăticul ei era în acel moment nervos, dar, după ce se va calma, se va întoarce la ea. Pînă atunci însă, puteam să-i spun o poveste despre o fetiţă care a devenit ducesă. Teodora a răspuns că sincer nu are chef să asculte dulcegării despre Meghan Markle şi că ar fi fost mai bine să-i povestesc din nou despre moşul din pădure şi animalele lui. Am luat-o deci de la capăt! Cînd am început să urlu ca lupul şi să behăi ca o capră sălbatică, primul zîmbet s-a strecurat timid pe feţişoara ei. Emma în schimb a început să plîngă în hohote, fiindcă i-a dat beţivului ultimii bani, şi nu mai avea de mîncare pentru Teodora. „Nicio problemă" – am spus eu teatral – „în această seară, doamna Emma şi domnişoara Teodora sînt invitate la o cină delicioasă cu lumînări!". Acestea fiind spuse, am condus cele două doamne acasă la mine şi m-am apucat de treabă.

Cartofi la tigaie cu ouă şi ciuperci

Este un fel de mîncare clasică pentru persoanele care se gospodăresc singure. Săţioasă, nu presupune nicio filosofie sau acrobaţie, nu vrea să pară mai mult decît este, adică o mîncare modestă, cinstită, care se poate găti relativ uşor.

Ingrediente:

- 400 g cartofi
- 4 linguriţe de ulei
- 250 g ciuperci
- 100 g mangold (dacă cumva nu avem în casă mangold, nu trebuie să ne apuce disperarea, putem să îl înlocuim cu succes cu ţelină sau sfeclă şi chiar dacă îl lăsăm complet pe

dinafară, mîncarea rămîne perfect comestibilă)

- sare
- piper proaspăt măcinat
- 4 ouă
- cîteva picături de ulei chili
- parmezan, pentru ornament

Preparare:

Se fierb cartofii în coajă (facem proba furculiţei). Se decojesc şi se taie rondele. Se încinge într-o tigaie jumătate din cantitatea de ulei în care se prăjesc cartofii. Se pune totul deoparte. Într-o tigaie mai mare, se încinge cealaltă jumătate de ulei, în care se prăjesc ciupercile curăţate şi tăiate. Se pune capacul şi se lăsă să se călească 5 minute la foc mediu. Se ia capacul şi se prăjesc ciupercile la foc mare, pînă devin aurii. Se adaugă cartofii şi frunzele de mangold rupte în bucăţi mici, apoi se presară sare şi piper. Unul cîte unul se pun şi ouăle. Se acoperă din nou şi se aşteaptă pînă cînd ouăle devin solide. Se adăugă un strop de ulei chili şi se ornează cu bucăţi de parmezan. Se serveşte cu pîine proaspătă.

Un vin roşu sec completează foarte bine masa.

Pe cînd înghiţea ultima îmbucătură, Teodora a adormit. Mămica ei a luat-o în braţe şi a dus-o acasă. Cînd am închis uşa în urma lor, mi-am amintit brusc de Szilvia. M-am repezit la telefon. Sms-ul ei sosise cu cîteva ore mai devreme: „E ok pentru spectacolul de la ora 16. Mai vorbim mîine. Pupici. Szilvia".

Mă simţeam ameţit fără să fi băut nimic! Aproape că zburam, mă învîrteam fără noimă în prada fericirii şi a agitaţiei, în camera mea de 40 de metri pătraţi, cîntînd melodia lui Modugno: „Volare, volare...". Asta pînă în clipa în care vecinul cel pîrîcios a bătut în calorifer. Nu m-am putut abţine şi i-am transmis cu un urlet la gura caloriferului că am toate motivele să fac gălăgie, pentru că am primit răspuns de la Szilvia. El a răspuns tot pe ţeavă, că s-a umplut paharul şi chiar că o să cheme poliţia, că blocul acela devenise o casă de nebuni, unde el nu se poate odihni. Atunci

m-am mai calmat (nu am mai cîntat „Volare, vooo-laaa-re...", dar tot eram beat de fericire! Am deschis o cutie de bere şi am scris frenetic un nou capitol la carte.

De unde ne inspirăm?

Mai nou nu este o problemă să găsim reţete aproape pentru orice mîncare. În librării sînt rafturi întregi cu cărţi de bucate (unele dintre ele excelente), prin meandrele internetului găsim cele mai variate reţete şi să nu uităm emisiunile foarte bune pe Paprika TV!

Totuşi, cea mai simplă, la îndemînă şi ieftină metodă pare să fie internetul. Pentru aproape orice mîncare găsim sute de reţete. Tocmai asta e problema! Sînt atît de multe, încît începătorul nu ştie la care să se oprească, în care să aibă mai multă încredere. Dacă alegeţi internetul, atunci propun să căutaţi blogurile unor bucătari serioşi. Au grijă de brandul lor şi nu distribuie prostii! Dacă ştim cît de cît engleză, sîntem şi mai cîştigaţi! Putem să accesăm blogurile sau să urmărim emisiunile unor staruri ale lingurii de lemn, ca Gordon Ramsey, Jamie Oliver, Rick Stein şi vom descoperi adevărate capodopere! Pentru publicul vorbitor de română, recomand blogul lui Adi Hădean sau emisiunile afişate pe You Tube ale Jamillei (Geanina Staicu-Avram). Să fim însă prudenţi cu site-urile unde orice amator poate să încarce năstrușniciile culinare pe care le-a visat cu o noapte în urmă şi pe care le ilustrează cu fotografii însuşite fraudulos de la alţii.

Şi mai multă siguranţă aveţi dacă vă abonaţi la o revistă de specialitate sau achiziţionaţi o carte de bucate, în care sînt publicate reţete verificate, eventual ilustrate de maeştri fotografi. Dezavantajul este că s-ar putea să nu fie cartea potrivită la momentul potrivit, adică să nu găsiţi în cuprinsul ei exact reţeta pe care o căutaţi. În timp, însă, dacă sînteţi consecvenţi şi pasionaţi, vă puteţi lărgi raftul de artă culinară din biblioteca personală, şi astfel sporiţi şansele de a avea la îndemînă mereu o hartă activă spre comoara rîvnită.

În ceea ce priveşte canalele de televiziune ca Paprika TV şi Travel TV, acestea pot fi urmărite cu încredere, dar mai

degrabă ca sursă de inspirație, fără să vă chinuiți prea mult să realizați întocmai mîncărurile prezentate acolo. În cazul în care nu sînteți fericiții posesori ai unei memorii de elefant, nu puteți aspira să rețineți toate ingredientele, tehnicile, cantitățile și temperaturile. E la fel de inutil să încercați să luați notițe. Rezultatul va fi cel mai probabil o cantitate deloc neglijabilă de răbdări prăjte! Bucurați-vă doar de ceea ce urmăriți și concentrați-vă eventual asupra ideilor generale, expuse de obicei cu măiestrie, asupra acelui *modus operandi* al marilor *chefs de cuisine*, fără a exclude, desigur, experimentarea sau punerea în practică, cu ajutorul propriei linguri de lemn.

Ideile „furate" pot fi gîndite și șlefuite ulterior, cu diferite ocazii. Adesea, ideile vin atunci cînd sîntem departe de bucătărie și nu ne apasă obligația sau urgența de a prepara ceva contra cronometru.

Îi distrez pe polițiști

Tocmai terminasem cu scrisul, cînd a sunat soneria. Am crezut că Emma uitase ceva la mine și am deschis iute. În prag erau proptiți doi polițiști, unul dintre ei ținînd în mînă un formular de proces verbal, iar în spatele lor îl întrezăream pe vecinul meu parolist și nu foarte simpatic, care mă amenințase mai devreme că avea să cheme Poliția. Agenții (numiți invariabil de către „știristele" de la televiziunile comerciale ca „oameni ai legii" – un apelativ cel puțin riscant pentru unii dintre ei!) au intrat fără prea multe salamalecuri. Vecinul a rămas afară – probabil cu urechea lipită de ușă – iar eu a trebuit să mă explic, să dau lămuriri și să detaliez de ce „conturbasem" liniștea colocatarilor.

Încă în stare euforică, am improvizat o pledoarie solemnă, care se potrivea mănușă cu starea lucrurilor:

„Onorați reprezentanți ai Poliției Române. Ca cetățean crescut în spiritul respectării legii, sînt conștient de faptul că nu pot invoca în fața dumneavoastră starea mea sufletească, cea care a suferit o neașteptată și drastică alterare, ca urmare a primirii unui sms. Aceasta ar putea fi – eventual – o circumstanță atenuantă, întrucît,

ştiu, dumneavoastră lucraţi cu date concrete şi exacte, matematice, şi ca atare nu puteţi lua în considerare starea emoţională a unui presupus contravenient. Apropo: acum, dacă tot vorbim despre date exacte, aş putea să vă întreb dacă domnul vecin care v-a solicitat intervenţia are sau nu dovezi pe baza unor înregistrări cu dispozitiv de măsurat decibelii şi, dacă da, atunci cînd a fost acesta calibrat în ultimele două luni? Aş putea să întreb şi cîţi decibeli a măsurat şi care este limita maximă admisă prin lege pentru cîntatul *evergreen*-ului *Volare, volare*... Pun aceste întrebări fiindcă aş vrea să consider nu doar chestiunile principiale, ci şi faptele concrete legate de acest eveniment nefast. Pe baza acestor dovezi, mi-aş putea formula apărarea şi, de asemenea, consider că aş putea avea motive întemeiate să contest acuzaţiile domnului vecin. În schimb – aşa cum şi dumneavoastră ştiţi foarte bine – în dreptul comun, pentru ca o faptă să poată fi calificată drept infracţiune (lucrul este valabil şi pentru contravenţii) trebuie să îndeplinească trei condiţii cumulative. Dacă doar unul lipseşte, fapta nu întruneşte elementele constitutive ale unei infracţiuni. Care sînt aceste condiţii? Iată! Prima: să fie prevăzută de legea penală. A doua: să fie considerată pericol social. A treia: să fie săvîrşită cu vinovăţie. Vorbind despre vinovăţie, ştim că aceasta are două forme de manifestare, şi anume intenţie sau culpă, dar să nu intrăm în amănunte. Şi acum să analizăm dacă fapta – pe care să presupunem că am comis-o – întruneşte sau nu toate cele trei condiţii. În ceea ce priveşte prima condiţie, este clar că tulburarea liniştii publice este prevăzută de lege drept contravenţie, deci aici nu mai e nimic de cercetat. Să mergem mai departe. Această contravenţie poate să reprezinte însă un plus de periculozitate socială – deşi minimă – în sensul că s-ar putea să afecteze timpul de odihnă al colocatarilor, care mîine ar putea fi mai obosiţi la serviciu şi deci cu un randament scăzut, vor fi frustraţi, supăraţi, irascibili şi poate chiar vor solicita poliţia în mod nejustificat, pentru lucruri mărunte. Dar să admitem că şi această condiţie a tragerii la răspundere contravenţională este îndeplinită. Rămîne însă a treia condiţie, şi anume a vinovăţiei. Înainte să punem pe cîntarul obiectiv al jurisprudenţei vinovăţia sau nevinovăţia mea, să intrăm puţin în intimitatea acestui concept de vinovăţie.

Vinovat este acela care a comis o faptă într-o stare în care putea să-și coordoneze și controleze propriul comportament. Ştia sau măcar intuia ce prevede legea, ştia că prin comportamentul lui o va încălca şi în mod deliberat a făcut-o sau a acceptat cu prea multă ușurință ca prin comportamentul său să genereze o consecinţă nefastă, care însemna încălcarea legii. Dar dacă presupusul contravenient nu se afla în deplina capacitate de exerciţiu, nu putea să-și controleze comportamentul dintr-o cauză biologică, atunci înseamnă că, în cazul lui, nu se poate vorbi despre vinovăţie, încălcarea legii se datorează unui caz de forţă majoră, eventual fortuit. Şi acum să vă spun speţa de față: avem un tînăr îndrăgostit. Ăsta sînt eu. Se știe că îndrăgostiţii au manifestări explozive şi incontrolabile, dacă primesc anumiţi stimuli de la persoana care reprezintă obiectul afecțiunii lor. Reacțiile îndrăgostiților sînt adesea involuntare la anumite impulsuri. E ca atunci cînd Arhimede a strigat „Evrika!" în momentul descoperii unei legi a fizicii. A tulburat el liniștea publică a antichităţii? Fără doar şi poate că da! A fost el vinovat pentru asta? Fără doar şi poate că nu, fiindcă respectiva descoperire a stîrnit în el o reacţie pe care nu a mai putut-o controla. Aşa s-a întîmplat şi cu mine în această seară, cînd am primit acel sms. Vă rog, procedaţi conform legii!".

La început buimaci, spre finalul discursului meu, poliţiştii abia își puteau stăpîni rîsul. Trăgînd cu ochiul la vecinul care își freca mîinile de bucurie răutăcioasă, așteptînd să mă vadă pus la zid de o amendă babană, mi-au comunicat pe un ton teatral că închideau procedura contravenţională cu un avertisment, însă, dacă se va mai repeta, vor fi obligaţi să mă amendeze. De dragul comicului de situație, i-am întrebat dacă, în cazul în care nu pot să plătesc amenda în avans, aș putea să-i cînt vecinului şi alte piese din repertoriul meu, dar poliţiştii nu au mai fost la fel de încîntați de umorul meu.

Discuții, film, plimbare

Sîmbătă, Szilvia a venit la întîlnire cu o bluză în dungi albe și albastre, care îi acoperea doar unul dintre umeri, blugi şi balerini.

Pe umăr avea un rucsăcel. Un fard discret îi punea în valoare trăsăturile delicate. Cumpărasem biletele în avans, deci aveam la dispoziție o jumătate de oră înainte de începerea filmului. Am început să discutăm, mai întîi foarte timid. I-am povestit tărășenia cu poliţiştii din seara precedentă şi cum am reuşit să ies din încurcătură. Părea grozav de amuzată! Apoi i-am povestit o altă întîmplare, pe care, dacă ar fi știut-o poliţiştii, cu siguranţă m-ar fi amendat ca recidivist pentru tulburarea liniştii publice. Prima dată fusesem amendat pentru acel gen de contravenţie în timpul studenţiei.

În mod tradiţional, a doua zi a Paştelui catolic, studenţii maghiari obișnuiau să se adune în cartierul studenţesc Haşdeu, în spatele poştei, unde trînteau niște chefuri pe cinste! Adică cîntau cîntece populare sau şlagăre la modă, în timp ce între ei circulau niște inofensive sticle cu vin. Aşa mergea treaba de obicei cîteva ore, iar spre miezul nopţii, gașca se risipea. Odată, mergeam cu un băiat de la Geologie către căminul studenţesc, sub influenţa atmosferei (și mai ales a vinului ieftin!), cîntînd din toți plămînii un cîntec popular maghiar. Cîtă vreme cîntam în perimetrul cartierului studenţesc, nu ne-a deranjat nimeni, pentru băieții de acolo fiind ceva obișnuit, însă în clipa în care am pus piciorul în Piaţa Păcii, a apărut din senin un poliţist. Cînd s-a legitimat, am crezut că nu aud bine: îl chema Mihai Mihai, adică de două ori Mihai, un Mihai mai dihai! Poate că chestia asta m-a intimidat, nu știu, sau pur și simplu eram prea tînăr și impresionabil, însă atunci nu stăteam prea bine nici la capitolul îndrăzneală, şi nici la cel de prezenţă de spirit, ca acum, aşa că m-am lăsat amendat usturător. 500 de lei era pe atunci (e și acum!) o sumă imensă! Întrucît acasă nu am avut curajul să-mi recunosc fapta de vitejie, am plătit amenda din bani luați cu împrumut şi, ca să pot returna banii, în fiecare a doua noapte mergeam la gară să descarc vagoane împreună cu colegul geolog. Nefiind obişnuiţi cu munca fizică, aveam tot timpul febră musculară, ne dureau toate încheieturile şi suspinam amar: „Mihai, Mihai!".

I-am mai povestit Szilviei din pățaniile mele din timpul studenţiei, după care am întrebat-o de cînd lucrează la cabinetul de optică, cum se simte acolo etc. Am aflat că, după ce a luat

bacalaureatul, nu a intrat la facultatea pe care și-o dorise, cel puțin nu pe un loc gratuit. Neavînd cu ce să plătească taxa de școlarizare, a hotărît să urmeze facultatea la fără frecvență, în timp ce lucra. Era deja în anul trei la științe economice. Am reușit să o surprind cînd i-am dezvăluit că nu sînt ajutor de bucătar, nici ospătar, ci ziarist *under cover*. Mi-a povestit că în liceu contribuise cu entuziasm la gazeta școlii și o pasionase munca de redactor. Aș fi vrut să îi domolesc însuflețirea, mergînd pînă la capăt cu mărturisirea legată de cealaltă față a meseriei și vieții de jurnalist. Eram pe punctul să încep să-mi plîng tristețea și dezamăgirea, dar mi-am dat seama că nu asta dorește să asculte la prima întîlnire, așa că i-am povestit cîteva scene hazlii din vremea cînd mergeam la conferințe de presă sau la diferite evenimente culturale și sportive. O dată fusesem la un meci de polo din care nu reușisem să urmăresc mai nimic, pentru că stăteam pe un loc foarte prost, nu cunoșteam jucătorii, și nici la joc nu prea mă pricepeam, așa că în loc de cronică sportivă am scris niște impresii fără cap și coadă. Materialul nu a fost apreciat de redactorul de rubrică, dar în lipsă de altceva i-a dat drumul. N-am avut timp de prea multe istorisiri și discuții, trebuia să intrăm în sala de cinema.

De altfel, filmul nu mi-a plăcut în mod deosebit: prea serios pentru o comedie, prea frivol pentru o dramă istorică. Nici, nici, o strutocămilă fără haz, singura calitate fiind o brumă de umor sarcastic și amar (ca în filmul lui Fellini, *Amarcord* sau al lui Zwack, *Unicum*). Am împărtășit impresii cu Szilvia. A apreciat cronica mea spontană de film, ea însă era mulțumită. Îi plăcuseră actorii, care jucaseră foarte bine. A spus că, înainte să vină la cinema, citise niște recenzii pozitive pe internet, care s-au confirmat. Nu era încă tîrziu, așa că am intrat într-o cofetărie. Am avut ocazia încă o dată să-mi pun în valoare repertoriul clasic de istorisiri pe care le etalam cînd le făceam curte fetelor în studenție. De exemplu, că în liceu inventasem existența unui coleg care era grav bolnav, internat în spital. Asta ca să-l păcălesc pe profesorul de franceză, deja senil și credul. Astfel, la fiecare oră de franceză, cineva din clasă chiulea, cu învoire de la profesor, sub pretextul vizitei la colegul bolnav. El nu numai că nu s-a supărat, dar încă ne-a și lăudat pentru solidaritatea noastră. La sfîrșitul anului,

l-am anunţat îndurerați de tragica despărțire de colegul nostru şi am plecat cu toţii de la oră, la „înmormîntare". Nu peste mult am fost cu toții prezenți la înmormîntarea profesorului de franceză, ruşinați și copleșiți de regrete. Am înveselit-o însă cu o întîmplare de la cenaclul literar al şcolii, la care am recitat o poezie scrisă de mine, despre care am spus că aparține unui poet bulgar, pe nume Mihail Sovrogof, un nume fictiv, desigur, care de fapt era cuvîntul maghiar *fogorvos* (dentist) citit invers și care întîmplător avea sonoritate bulgară. Adevărata distracție a fost după ce am recitat poezia, cînd unul dintre profesori a dorit să se remarce prin vastele sale cunoștințe literare și a ținut morțiș să ne adreseze un discurs apologetic despre opera „marelui poet contemporan bulgar" Mihail Sovrogof, care „urcă pe culmi artistice marile realizări ale socialismului", în timp ce din sală se auzeau rîsete înfundate. Szilvia a simţit că o cam dădeam în vrăjeală şi a deviat discuția spre familie, lecturi, hobby-uri. Simţem cum prin întrebările ei îmi completează fişa de cadre, dar am răspuns cu răbdare și chiar plăcere tuturor curiozităților.

După ce am ieşit din cofetărie, ne-am mai plimbat o vreme prin mall. Dintr-odată mi-a venit ideea să-i cumpăr o cutie de bijuterii cu arabescuri. Scopul era să adune în ea mărturiile prieteniei noastre. În viitor ar fi putut oricînd să deschidă cutia cu amintiri şi să le retrăiască, iar dacă cumva aveam să o dezamăgesc, putea la fel de bine să scape și de cutie, și de amintiri, și de mine. I-a plăcut ideea şi m-a pupat cast, pe obraz. M-am simțit străbătut de fiorul acela electric tradus în dorința de a o avea. M-am entuziasmat într-atît, încît i-am povestit de seara de karaoke pe care urma să o organizez. Am întrebat-o dacă avea chef să fim amîndoi moderatorii evenimentului. La început a roşit, a spus că vorbitul în public nu e tocmai punctul ei forte, dar apoi s-a împrietenit cu gîndul. A povestit că atunci cînd era mică, voia să devină cîntăreaţă, dar mama ei nu era deloc încîntată de idee. După părerea ei, toți artiştii erau nişte escroci sentimentali, farsori şi uşuratici și nu ar fi dorit ca fiica ei să facă parte din așa o tagmă. Ar fi fost mai bine să caute o ocupaţie cinstită. O duruseră atunci vorbele mamei, cu atît mai mult cu cît profesoara de muzică o încuraja să ia ore de canto, convinsă fiind de talentul ei. Dar de

atunci multă apă cursese pe Criş, iar ea s-a împăcat cu gîndul că nu va fi niciodată cîntăreaţă. În schimb, la un astfel de concurs – nu în calitate de concurentă, ci ca prezentatoare – i-ar fi plăcut să participe. Am trecut imediat la schiţarea scenariului, şi nici nu am observat cum s-a scurs timpul. Trecuse de ora zece, aşa că trebuia să plece. Am condus-o spre casă, iar cînd am ajuns pe strada unde locuia, am luat-o de mînă. M-a lăsat. În faţa casei, am vrut să o sărut. Nu m-a lăsat. Nu mi-a picat bine, dar am acceptat situaţia cu demnitate. A încercat să compenseze, spunînd cît de bine s-a simţit cu mine, şi că puteam să ne întîlnim şi altă dată. Am primit un pupic prietenesc, după care s-a făcut nevăzută în casă.

Ce să facem dacă am stricat?

Pornim de la presupusul că chiar şi cei mai experimentaţi bucătari mai greşesc! În niciun caz să nu disperăm. Nu e nicio tragedie. Se impun neapărat două lucruri. Primul, să recunoaştem eşecul. Din păcate, bărbatul de obicei este orgolios şi este incapabil să accepte că a făcut o prostie, iar încăpăţînarea îl face şi mai caraghios. În acele momente, trebuie să gîndim că, dintr-o mîncare făcută bine, nu învăţăm nimic! Însă dacă am făcut o greşeală, ne îmbogăţim cu o experienţă, şi nu o vom mai repeta (dar o să comitem altele!). De aceea, este util să descoperim care a fost cauza eşecului. De cele mai multe ori, aceste lucruri se pot descoperi repede, dar se întîmplă că doar după o cercetare mai amănunţită aflăm cauza care a dus la compromiterea rezultatului. Trebuie să trezim detectivul din noi! Sînt foarte multe modalităţi prin care o mîncare se poate strica, este imposibil să le înşirăm pe toate. Dar, ca prim pas, putem să începem cu filtrarea cîtorva greşeli tipice. Să verificăm dacă ingredientele pe care le-am folosit au fost de calitate (de exemplu că nu sînt expirate), să verificăm dacă nu cumva am uitat să punem ceva în mîncare, ceva care avea un rol esenţial (de exemplu drojdia), să verificăm dacă am respectat timpul de gătire, dacă nu am pus prea mult sau prea puţin din anumite ingrediente, dacă am realizat

amestecul ingredientelor în ordinea corectă.

Nu pot decît să repet: gustînd des mîncarea, scade riscul nereușitei.

Intermezzo cu nenea Sárosi

Cum scrie Grecsó Krisztián: „Zilele fluturau, ca treningul pus la uscat în coridorul circular al blocurilor vechi în care mirosea a untură"[12]. Discutînd un pic în fiecare zi cu Szilvia, am hotărît că, duminica următoare (a doua zi, după show-ul de karaoke), să mergem la concertul formației Hakeshet Klezmer Band din Oradea, care avea loc în sinagoga neologă de pe malul Crișului. Eu am fost dintotdeauna un mare fan al muzicii klezmer, dar Szilvia habar nu avea cu ce se mănîncă. Atunci i-am povestit că la Salonta – de unde mă trag – chiar lîngă noi, locuia familia Sárosi.

Nenea Sárosi avea trei fii, mezinul fiind de vîrsta mea. Desigur, avea și un nume de botez normal, dar eu îl știam doar de Lăbuș. Asta era porecla lui și toată lumea o folosea, inclusiv părinții săi. Cu timpul, am devenit prieteni buni. Îmi plăcea să joc cu el tenis de picior sau șah, dar și să discut. Mă duceam des la ei în vizită. Nenea Sárosi, un mic meseriaș, tinichigiu, lucra mai mult la negru ca să nu plătească impozit. De aceea, își ruga clienții să rămînă lîngă el pînă termina treaba, iar dacă se întîmpla să vină în control cei de la fisc, să depună mărturie cum că el nu a muncit contra cost, ci din prietenie, ca pentru niște vechi cunoștințe.

După părerea tatălui meu, această măsură de precauție era de prisos, pentru că, respectînd o lege nescrisă, nenea Sárosi îi unsese deja pe cei de la fisc, atîta doar că se simțea mai bine dacă avea companie, pentru că astfel nu era nevoit să stea de vorbă cu soția, o adevărată „scorpie". Înainte să fi auzit aceste cuvinte de la tata, nu cunoșteam sensul cuvîntului „scorpie", dar din acel moment mi-am putut face o idee. O scorpie nu putea fi decît un monstru uriaș și scîrbos care vorbește cu voce omenească (dacă mai poți numi „omenesc" potopul de invective care ieșea din gura ei

[12] Grecsó Krisztián, *Tánciskola* (Școala de dans), Editura Magvető, Budapesta, 2013.

zgomotos ca un croncănit), un monstru care uneori scoate flăcări pe gură, asemeni balaurului cu şapte capete din basme. Ulterior, am aflat că de fapt nici nu greşisem prea mult. O dovadă în plus a importanţei pe care o avea contextul social al unui cuvînt rostit pentru înţelegerea unei noţiuni. Ipoteza tatei în ceea ce o privea pe soţia lui nenea Sárosi a fost, de altfel, întărită – indirect – de însuşi Lăbuş, potrivit căruia maică-sa făcea instrucţie cu ceilalţi membri ai familiei, şi îndeosebi cu el, doar ca să se distreze.

Uneori, în curtea familiei Sárosi se adunau mai mulţi clienţi. În astfel de situaţii, bătrînul aducea o sticlă de vin – „vino del rubineto", îi spunea el – adică nu era din viţă de soi, ci din soiuri hibride, mai ales din soiul Othello. Atunci cînd cei prezenţi în curte se simţeau bine, li se alătura şi nenea Goldberger, supravieţuitor al Auschwitzului, care locuia la cîteva case distanţă. Se aşeza la masă şi cînta la vioară, în stil klezmer, melodii tradiţionale maghiare. După ani buni, am cumpărat mai multe cd-uri cu melodii klezmer, care erau practic prelucrări în stil evreiesc ale muzicii est-europene. În ultima vreme mă îndrăgostisem de muzica lui Shostakovici şi descoperisem cu o oarecare uimire cît de multe elemente de muzică klezmer se găseau în operele marelui compozitor rus. Cînd am povestit toate acestea, Szilvia a devenit foarte interesată, aşa că am avut un program plin pentru weekend.

Abia atunci am realizat cît de uşuratic fusesem cînd mă angajasem să organizez o serată de karaoke. Noroc că Szilvia reuşise să o convingă pe fosta ei profesoară de muzică să primească preşedinţia juriului. Eu am apelat la nişte prieteni – doi muzicieni de rock – să participe şi ei, nu doar ca membri ai juriului, dar şi artişti (le-am plătit onorariul din buzunarul meu, ca să nu-i dau ocazia lui Gácsér să strîmbe din nas). Un alt prieten grafician a conceput şi un afiş pentru eveniment, cu care am „inundat" reţelele de socializare. Cel mai mult m-am temut de lipsa aspiranţilor, motiv pentru care am lipit cîteva afişe şi în jurul liceelor. Gácsér s-a ţinut de cuvînt şi a anunţat evenimentul în presa locală, dar nu s-a putut abţine să nu bombăne încontinuu „Copilul ăsta mă bagă în toate tîmpeniile! Dacă va fi un eşec, o să-i tăbăcesc fundul". Pînă la mijlocul săptămînii îngrijorările

mele s-au risipit. Au fost foarte mulţi doritori să cînte şi toate locurile s-au rezervat. Am propus – pentru a uşura munca celor de la bucătărie – să avem un meniu unic şi anume hamburger, care nu dă bătăi de cap, deşi, după nea Gabi, şi pe acela sîntem în stare să-l facem praf!". Deci la fiecare bilet s-a dat din partea casei un hamburger şi o băutură (o bere, un pahar de vin sau o băutură răcoritoare). Am împărţit rolurile cu Szilvia. Ca moderatori, eu păream copilul boem, dar responsabil, iar ea fata cuminte şi devreme acasă. Am scris împreună un scenariu, timp în care ne-am ciondănit de mai multe ori, fiindcă nu mă lăsa să spun bancuri deocheate. Bineînţeles, eu am cedat de fiecare dată, că doar trebuia să exersez deja rolul de consort!

Szilvia a venit într-o fustiţă (pentru a o numi „fustă" ar fi trebuit să mai crească cîţiva centimetri) albă, aş spune provocatoare, combinată cu o bluză dungată (albastru-alb). La începutul spectacolului, am interpretat împreună duetul lui Tony şi Maria din „West Side Story". Prin această figură am păcălit publicul niţel, pentru că eu doar mimam cîntecul, în locul meu cîntînd Placido Domingo de pe calculator (ar fi fost un coşmar pentru public să încerc eu să cînt o piesă atît de pretenţioasă!), în schimb Silvia a cîntat chiar ea şi nu oricum. Am obţinut aplauze furtunoase, dar desigur am recunoscut că de fapt era negativul cel care le merita. Cu această producţie am spart gheaţa şi la scurt timp s-a încălzit atmosfera show-ului de karaoke. Eu am mai spus cîteva poante vechi despre cum nu am voce (gen „cum am fost dat afară de la Operă, nu pentru că nu aveam voce, ci bilet") şi cîteva ghiduşii de ocazie. A urmat Szilvia. Ea a povestit nişte amintiri dragi legate de cîntat (de exemplu cum fosta ei profesoară – care era preşedinta juriului – niciodată nu a lăudat-o, dar dacă cumva greşea cît un vîrf de ac, o inunda cu critici; a fost însă un moment, cînd pînă şi această profesoară exigentă a uitat de sine, iar cînd Szilvia a interpretat un lied al lui Liszt i-a scăpat: „Vai, ce frumos!", după care imediat s-a repliat, completînd: „Asta nu era pentru tine, ci pentru Liszt!"), după care a încurajat concurenţii.

După acest preambul, spectacolul s-a derulat cursiv, iar am devenit din ce în ce mai siguri pe noi. Am improvizat fără reţinere şi – acum că sîntem între noi, pot recunoaşte cu modestie că a

fost un succes răsunător! Dar m-am liniștit cu adevărat numai cînd l-am văzut pe Gácsér, distrîndu-se de minune într-un colţ al sălii. Omul care avea întotdeauna o privire severă și o mină seacă, acum rîdea cu poftă şi aplauda frenetic concurenţii care îi erau pe plac. Desigur nici Bözsike nu putea să lipsească! La început fusese foarte suspicioasă și chiar negativă, dar după un timp s-a molipsit și ea de euforia generală. Nimic însă nu mi-a umplut sufletul de o mai mare bucurie ca o remarcă pe care am auzit-o întîmplător, de la una dintre primele mese: „Ce cuplu frumos!" şi eram sigur că era vorba despre noi.

Învingătorii au primit cîte un trofeu şi o diplomă (pentru premii în bani nu am avut buget), în schimb şi aşa au fost foarte mîndri. Şi publicul a fost mulţumit, iar aplauzele au răsunat de multe ori pe unii dintre concurenţi. Piesa finală, Coco Jumbo, a fost cîntată de toată lumea, dar solo a cîntat nimeni altcineva, decît Szilvia.

După spectacol, Gácsér – în stilul propriu – m-a felicitat: „Te-ai descurcat, puştiule, dar acum e timpul să te potolești cu ideile tale! No hai că primeşti și tu acolo un premiu! Ia și semnează de primire...”). Nu era nicio grabă cu asta, mai ales că între timp Szilvia a fost înconjurată de foştii ei colegi de clasă, care s-au oferit să o ducă acasă cu maşina. La început, se fofila, dar ca să nu stîrnească suspiciuni, pînă la urmă a acceptat. Aşa că am ratat ocazia să o conduc.

Hamburger

Prima dată am mîncat hamburger în 1987, în piaţa de la Békéscsaba (în Ungaria), unde apariţia hamburgerului era un semnal clar și fără echivoc că socialismul (în varianta sovietică) era în moarte clinică. Ca ciupercile după ploaie, s-au ivit de niciunde mici întreprinzători, cu bodegi din tablă şi aragaz la purtător. Lucrau de dimineaţa, pînă seara – doar erau capitaliști! – făceau hotdog şi era bun, chiar foarte bun, deşi un prieten de-ai mei spunea cu dispreţ că nu erau capitaliști, ci nişte amatori! Nu văzuseră ei nici în filme un

hamburger adevărat, iar ce făceau era un simulacru, ca să nu zică o batjocură la adresa ideii de hamburger! „Un hamburger veritabil îl găsești la Mc Donald's!" L-am căutat și l-am găsit! Și l-am găsit incomparabil mai prost decît hamburgerul făcut de „amatorii" din piața de la Békéscsaba. Ulterior, am constatat că hamburgerul putea fi bun, dar în nici un caz la Mc Donald's. Așa că am încercat să-l fac şi eu.

Ingrediente:

- 500 g carne de vită tocată
- 6 chifle
- 500 g cartofi
- 4-5 roşii
- 3 castraveţi
- o ceapă
- 200 salată Eisberg
- muştar
- ketchup
- sare, piper

Pregătire:

Începem cu salata. Curăţăm şi tăiem roşiile, castraveţii, ceapa şi salata Eisberg. Într-un bol, punem ulei de măsline şi oţet după gust şi amestecăm bine.

Continuăm cu carnea. Modelăm din carne discuri de mărime potrivită. Dacă avem un inel cum am eu este şi mai bine).

Facem o mică gaură în mijlocul discului, fiindcă, la temperatură ridicată, carnea se va dilata, şi nu vrem să se transforme într-o chiftea. Punem pastilele de carne pe grătarul încins, dar la fel de bine se poate folosi şi tigaia de teflon. Le prăjim cîteva minute pe ambele părţi. Înainte să punem pe grătar carnea, nu trebuie condimentată cu nimic în afară de sare şi piper, pentru că oricum se arde. Dacă vreţi, puteţi amesteca verdeaţă în carne, dar nu este obligatoriu.

Urmează cartofii prăjiţi, pe care îi preparăm în stil clasic.

Dacă nu vrem să facem miros neplăcut în bucătărie, putem face cartofii şi la cuptor, dar durează mai mult timp.

Tăiem chiflele în două şi le prăjim un pic pe ambele părţi (se poate face tot pe grătar sau în tigaia în care am făcut carnea), aşezăm felia de carne între cele două părţi ale chiflei şi sîntem gata. Putem să servim muştarul şi ketchupul separat, că nu putem şti cui, cît îi place.

Cel mai bine merge cu o bere uşor amăruie.

După concert

A doua zi am fost la concertul de muzică Klezmer, care a fost foarte reuşit. Szilvia a ascultat muzică aproape hipnotizată, iar eu m-am bucurat că şi ei îi plăcea genul. Poate că seara precedentă – cînd fusese vedetă – a făcut-o să fie mai receptivă la muzică. Se vedea pe ea cît de bine rezonează cu melodiile pe care le asculta. Era foarte frumoasă.

După concert, ne-am aşezat la una dintre terasele din pasajul Vulturul Negru şi am discutat despre spectacol. Szilvia îmi era recunoscătoare pentru că descoperise acest gen de muzică. Spunea că, dacă mai ţinem spectacole de karaoke, va cînta „Dona, dona" (o piesă din concert, care i-a plăcut mult) şi va încuraja publicul să cînte cu ea. Acest lucru ar fi fost important pentru a readuce în actualitate interesul pentru trecutul evreiesc al oraşului, uitat de locuitorii urbei. În Oradea, locuise o comunitate israelită numeroasă şi puternică, care contribuise esenţial la dezvoltarea oraşului şi care fusese aproape în întregime deportată în lagărele de la Auschwitz. Toate acestea le ştia de la mama ei, căreia, în tinereţe, îi făcuse curte un băiat foarte drăguţ, evreu.

Epuizînd subiectul concertului, am vorbit despre noi doi. Eu m-am confesat şi i-am spus cît de mult aşteptam zilnic întîlnirea noastră la „Ce mai e nou, domnule Wágner?". „Şi eu. Dar ştii, acum sînt într-un moment delicat. Trebuie să mă adun, să mă ocup doar de mine, motiv pentru care pot părea puţin reţinută. Îmi pare rău dacă te-am făcut să suferi săptămîna trecută, dar în această perioadă mă simt confuză. Am avut o relaţie, care s-a terminat recent. Şi s-a terminat urît. Cred că am nevoie de timp ca să-mi

revin. Nu vreau să uit repede sau să sar orbește în altă aventură, înainte să decantez ce am trăit. Știu că mă înțelegi! Să nu te superi pe mine! Te apreciez sincer, dar aș vrea ca prima dată să fac ordine în capul meu, unde încă e destulă harababură!". „Înțeleg! Credemă că nu vreau să forțez lucrurile, pur și simplu mi-e foarte bine cînd sînt cu tine! Îți cer scuze, dacă am sărit calul!". „Nu tu ai sărit calul! Eu sînt cea care acum suflă și în iaurt!"

Între timp, ni s-a făcut foame, așa că ne-am dus să cinăm la un restaurant din apropiere. Szilvia a mîncat salată Cezar, eu în schimb nu am rezistat să nu mănînc o tocăniță brașoveană.

Salată Cezar

Ingrediente:

pentru salată:
- salată Eisberg (o bucată mijlocie)
- un castravete semilung sau lung (tip Tifany de exemplu)
- 4 roșii
- 200 g piept de pui (file)
- 100 g crutoane

pentru sos:
- un gălbenuș de ou
- 2 lingurițe de boabe de muștar măcinat
- 4 lingurițe de ulei de măsline
- un pic de pătrunjel
- 2 căței de usturoi
- un pic de oregano
- sare, piper
- cîteva bucăți de anșoa
- linguriță de sos Worcestershire

Pregătire:

Tăiem în două salata Eisberg și feliem ambele părți. Punem fiecare jumătate în cîte un bol. Tăiem roșiile și castraveții

şi îi împărţim în mod egal în cele două boluri. Amestecăm sosul cu un tel (este important să devină cremos). Mai întîi, amestecăm gălbenuşul cu muştar, după care adăugăm uleiul şi condimentele, precum şi usturoiul, iar la urmă adăugăm fîşiile de anşoa şi sosul Worcestershire. Din fiecare ingredient, putem să folosim mai mult sau mai puţin, după preferinţe, cu atît mai mult dacă avem o slăbiciune pentru unul dintre ele sau dacă ne plac gusturile mai puternice. De asemenea, împărţim sosul în cele două boluri şi amestecăm pe fiecare în parte.

Tăiem în cuburi pieptul de pui file, punem sare şi piper pe ele, după care, prăjim la foc mare, cîteva minute (ca să nu se ardă). Cînd e gata punem pe salate, presărăm cu crutoane (eventual cu pîine prăjită sau pîine prăjită frecată cu usturoi) şi putem servi.

După salată merge un vin rose mai uşor, demi dulce.

Tocăniţă braşoveană

Originea acestui fel de mîncare populară este controversată. Sînt mai multe explicaţii despre modul şi momentul în care a fost creat. După unii, fostul bucătar de pe vagonul restaurant al trenului rapid Budapesta – Braşov, Gróf Nándor, l-a născocit în 1948. O altă sursă spune că un maestru bucătar, Dózsa György (nu Gheorghe Doja, cel cu răscoala ţărănească!) a susţinut că o tocăniţă cu usturoi cu rădăcini în Braşov figura deja într-o carte de bucate scrisă în secolul al XIX-lea. Alţii spun că mîncarea a fost făcută prima dată de soţia cîrciumarului Weiss din Budapesta, care a pregătit-o cu ocazia zilei de naştere a unui maistru tîmplar, pe care îl chema Brassóy Károly. Oricare ar fi originea, este o mîncare foarte reuşită, uşor picantă şi care se gătește fără dificultate.

Ingrediente:

pentru tocăniţă:
- un kg piept de porc
- 100 g slănină afumată
- 2 cepe
- 6-7 căţei de usturoi
- o linguriţă de boia dulce
- sare, piper (după gust)
- 75 ml suc de roşii
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui

pentru cartofii în tigaie:
- 800 g cartofi
- un ardei gras
- un ardei tip gogoşar
- un ardei iute
- 3 cepe
- sare, piper
- chimen, rozmarin, cimbrişor după gust
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui

Pregătire:

Spălăm carnea şi o tăiem fîşii. Tăiem slănina în cuburi, iar ceapa o mărunţim. Într-o tigaie, prăjim slănina şi punem pe ea ceapa. Aşteptăm pînă cînd ceapa se face sticloasă, punem boiaua şi adăugăm sosul de roşii fără întîrziere, altfel boiaua se arde şi devine amară. Amestecăm şi punem carnea. Acoperim și lăsăm la foc mic. După ce zeama s-a evaporat, completăm cu apă. Cînd carnea s-a înmuiat, putem să adaugăm condimentele. Mai lăsăm cîteva minute să fiarbă împreună, ca să se armonizeze gusturile.

Cînd carnea este gata, ne apucăm de cartofi. Tăiem ceapa rondele, tăiem ardeii în stil Julién (fîşii subţiri). Cu ardeiul iute să fim prudenţi! Să gustăm înainte şi, dacă considerăm că e prea iute, să folosim mai puţin. Călim totul în ulei. Tăiem cartofii cuburi, îi punem într-o tavă, stropim cu ulei, punem

sare şi piper, presărăm cu chimen şi băgăm la cuptor. Cînd este gata, adăugăm carnea, legumele şi servim.

La această mîncare recomand un Merlot bun.

Cina a fost excelentă, şi noi ne-am simţit pe măsură. Eu mi-am recăpătat siguranţa, o simţeam deja a mea. Probabil că şi ea avea sentimente asemănătoare. Mi-a spus că îi place să alerge în natură, dar singură nu are curajul să facă jogging prin pădure. M-a întrebat dacă a doua zi, cînd era liberă, fiind Rusaliile, aveam chef să merg cu ea la Băile Felix să alergăm, după care am putea merge la ştrand. Am acceptat invitaţia bucuros, deşi mi-am amintit că tălpile pantofilor mei de sport erau cam afectate de cînd, aflat sub nefasta influenţă a băuturilor alcoolice, am dansat samba pe jarul unui foc de tabără.

Cînd am condus-o acasă, se întunecase. De data aceasta – intimidat de avertizarea pe care o primisem – nici măcar nu am mai încercat să o sărut. Am rămas la pupici şi drăgălăşenii. Dar tot fericit am ţopăit pînă acasă!

Trezirea de dimineaţă poate fi de două feluri. Bună sau rea. Trezire neutră nu există. Trezirile triste, cu dureri de cap sau şale, cu anxietatea declanşată de avalanşa de gînduri despre ziua care urmează pot face praf toată ziua omului. În schimb, trezirile fericite fac ca întreaga zi să fie minunată. Desigur, cel mai bine este să ne trezim lîngă cineva drag, dar nu e rău nici dacă în secundele care urmează trezirii sîntem inundaţi de valuri de amintiri plăcute şi planuri entuziasmante pentru ziua respectivă. Ziua bună se cunoaşte de dimineaţă, cum spune o zicală, şi poate fi în acest caz şi mai bună, dacă începem cu un mic dejun pe măsură. Întrucît mă trezisem fericit, am hotărît că mă surprind cu un mic dejun deosebit.

Mic dejun francez

Ingrediente:

- 80 g unt
- 15 g făină
- 180 ml lapte
- 20 g muştar de Dijon
- un gălbenuş de ou
- 12 felii pîine (albă)
- 6 felii şuncă
- 130 g brînză Edam răzuită
- nucă de cocos răzuită

Preparare:

Topim untul într-un vas, adăugăm făina şi amestecăm la foc mic. Treptat, adăugăm laptele şi muştarul. Luăm de pe foc şi amestecăm cu gălbenuşul de ou. Adăugăm sare, piper şi nucă de cocos, după care lăsăm să se răcească. Aşezăm într-o tavă jumătate din feliile de pîine, le ungem cu acest sos, aşezăm pe fiecare cîte o felie de şuncă, le presărăm cu brînza răzuită şi le acoperim cu celelalte felii de pîine. Topim untul şi prăjim ambele părţi ale sandvişurilor. Cînd este gata, servim sandvişurile tăiate în două.

Trebuie să am grijă...

În timp ce cotrobăiam prin bucătărie, am auzit vocea Teodorei în casa scărilor, aşa că am ieşit şi le-am invitat la masă pe ea şi pe mama ei. Cu o oarecare sfială, Emma a acceptat. Ştiam că trece printr-o situaţie financiară dificilă, iar soţul ei – contrar aşteptărilor mele – nu s-a mai întors. Emma anunţase deja poliţia, dar nu a fost de găsit. Fiind zi de sărbătoare, se pregăteau să iasă în oraş, să viziteze grădina zoologică. M-au invitat şi pe mine, însă zîmbind enigmatic, am spus că am alt program.

După micul dejun, mai aveam timp de o cafea. În timp ce

Teodora se mai juca cu păpuşile, Emma mi-a spus trist că hotărîse să înceapă o viaţă nouă, însă fără Dr. Csapó József. Înaintase acţiunea de divorţ, dar deocamdată nu avea cui să înmîneze citaţia. Cel mai greu avea să fie ca Teodora să înţeleagă şi să accepte situaţia. Fetiţa îşi iubea tatăl, chiar dacă se comporta de cele mai multe ori foarte urît cu ea. Emma îşi reproşa că nu văzuse din timp adevăratul caracter al doctorului Csapó. De altfel, tocmai această conştientizare o făcuse să se îndrepte spre psihologie. Eu am încurajat-o. Era încă tînără, nimic nu era pierdut pentru ea şi putea să-şi refacă viaţa şi să fie fericită, dar în timp ce vorbeam simţeam cît de artificial sunau cuvintele pe care le rosteam! Emma avea să poarte cu sine povara aceasta, chiar dacă reuşea să meargă mai departe. Adevărul era că nu puteam să o înţeleg în profunzime, pur şi simplu fiindcă nu credeam că aşa ceva se poate întîmpla şi cu mine. Însă ea m-a avertizat: „Şi tu ai o prietenă, nu-i aşa?". „Da". „Să fii foarte atent ce alegeri faci!".

Tururi şi ture

Szilvia a luat sportul în serios. Cu greu reuşeam să ţin pasul cu ea (ceea ce m-a făcut să iau hotărîrea drastică să beau mai puţină bere!). După cîţiva kilometri, ne-am aşezat să ne tragem sufletul. Ea avea chef de conversaţie, chicotea, gesticula, eu răspundeam monosilabic, gîfîiam sfîrşit, aproape grohăind, făcînd eforturi supraomeneşti să nu se audă (dar tot s-a auzit!) sau măcar să nu se vadă, ceea ce era imposibil! A trebuit să admit că orele de educaţie fizică nu făcuseră parte din interesele mele de top, dar aveam un oarecare istoric în tenis şi voley. Mai nou însă, singurul sport pe care mai reuşeam să-l practic din cauza lipsei de timp era şahul pe net. „Nu te oblig să alergi cu mine, dacă nu ai chef!", m-a luat Szilvia la ture. „Pentru tine aş face şi bungee-jumping!". A rîs. A pus delicat capul pe umărul meu. Cînd m-a atins cu tricoul ei umed, m-a străbătut un fior de plăcere şi fericire pură. Ba la un moment dat am avut impresia că aşteaptă să o sărut, dar n-am avut curajul. Doar m-am jucat cu mîna ei, după care ne-am ridicat şi am mai făcut un tur, înainte să mergem la ştrand.

Szilvia era foarte frumoasă cînd alerga. Se mişca într-un ritm

constant, cu arcuiri grațioase care îi puneau în valoare corpul de gazelă tînără. Nu-și consuma energia inutil, dar nici nu slăbea o clipă intensitatea efortului. Totul părea degajat, firesc și totuşi foarte rapid. Eu tropăiam pe lîngă ea, cel mai mult în urma ei, ca un urs caraghios. Din cînd în cînd, observam că trăgea cu coada ochiului spre mine și reducea tempoul, dar apoi îl relua, ca astfel să mă forțeze să ţin pasul cu ea. „Oare asta e dragoste?", mă întrebam.

În costumul de baie de culoare violet, care îi lăsa spatele liber și îi evidenţia sînii, Szilvia era o zeiță. Corpul ei era perfect proporţional, fără nicio urmă de grăsime (deşi sînii puteau să fie mai mari!). În apă, mă simțeam și eu mai în elementul meu și mai puțin defazat față de ea. În plus, cînd se întîmpla să o ating, se vedea că nu o deranjează.

După alergare şi înot, ni s-a făcut foame, aşa că am ales terasa unui restaurant din Băile Felix. La început, Szilvia dorea să mănînce doar salată, dar pînă la urmă nu a rezistat în fața aripioarelor picante de pui şi s-a năpustit pe farfuria mea. Sincer, asta m-a deranjat puțin, dar n-am făcut caz, mai mult să o încurajez să mănînce liniştită. Încălcînd promisiunea pe care mi-o făcusem cu puțin timp în urmă, am băut bere, iar ea, limonadă. Mi-a spus că a doua zi nu va veni la prînz la „Ce mai e nou, domnule Wágner?", fiindcă şeful a trimis-o în delegație la Cluj, însă poate să vină la cină. Ne-am înţeles că, avînd în vedere că seara nu lucram, o voi însoți în calitate de client. După cină, am plecat din stațiune și ne-am întors la Oradea cu un microbuz. Cînd am ajuns în faţa casei ei, s-a oprit şi, fără echivoc, s-a întins spre mine să o sărut. Însă chiar în clipa în care m-am dumirit eu de intenția ei, m-a orbit farul puternic al unei mașini. Sosise acasă tatăl Szilviei şi ne saluta destul de neprietenos. Am înţeles mesajul, aşa că am spălat putina.

Aripi picante

Ingrediente:

- 12 aripi de pui
- sos de chili
- 5-6 căţei de usturoi
- sare, piper
- o lingură de miere
- zeama a jumătate de lămîie
- ulei de măsline

Pregătire:

Tăiem capetele aripilor de pui şi le desfacem la încheietură. Punem pe ele sare şi le stropim cu ulei, după care le aşezăm pe o tavă şi le prăjim la foc mare, dar se poate şi în cuptor (atunci nu degajă miros, în schimb, durează mai mult). Între timp, amestecăm toate celelalte ingrediente. Cînd carnea de pe aripi s-a frăgezit, le scoatem, le ungem cu sosul preparat şi le punem înapoi pe foc (sau în cuptor), pînă devin crocante. Dacă le facem în aer liber, la grătar, devin şi mai crocante.

Sănătoşi să fim...

Observ că, în literatura gastronomică, dar mai mult în zona comercială, există un apetit din ce în ce mai crescut pentru „alimentaţia sănătoasă". În condiţiile în care producătorii sînt obligaţi să inscripţioneze pe etichete nu doar componenţa mîncărurilor și conținutul caloric al acestora, dar chiar și locul de unde provin, cu atît mai mult, de la o carte de bucate, avem pretenţia de a ne indica mîncărurile sănătoase.

Ei bine, în această privinţă, am mari rezerve! Pe de o parte, pentru că un bărbat care trăiește singur nu-și gătește mîncăruri sănătoase (desigur, nu cred că l-ar deranja ca după un ciolan bavarez să mănînce și ceva „light and healthy". Pe de altă parte – iar acesta e motivul principal – nu am nicio

calificare să decid care sînt alimentele sănătoase, respectiv nesănătoase! Problema pare simplă, dar nu este.

La un moment dat, în perioada recentă, a fost în România un ministru care a vrut să instituie taxe suplimentare pentru producătorii şi/sau comercianţii care fabrică respectiv vînd alimente nesănătoase (aşa-numita taxă „chips"). Ideea nu s-a realizat, tocmai pentru că specialiştii ministerului nu au reuşit să întocmească o listă rezonabilă a alimentelor „nesănătoase". Bănuiesc că mîncărurile în sine nu sînt – sau nu pot fi – nesănătoase, doar că, într-o anumită combinaţie sau în cantităţi exagerate, pot avea efecte mai mult sau mai puţin dăunătoare.

Îmi vine în minte cum că pe reţelele de socializare nutriţionişti autoproclamaţi – dar mai degrabă vînători de „like"-uri, descoperă zilnic produse alimentare cancerigene, iar peste o săptămînă, tot ei afirmă că ingredientele respective ne vindecă de cancer în cinci minute, dar că mafia medicamentelor nu ne lasă să fim sănătoşi. Aceşti „specialişti" mai spun despre unele ingrediente cum că ar fi „antioxidante" sau ar avea efect de „detoxifiere", dar habar nu au ce înseamnă antioxidant...

Mi s-a propus să introduc în această carte de bucate şi cure de slăbire. Ei bine, nu voi scrie nici măcar una! Părerea mea este că cine doreşte să scape de kilogramele în plus, trebuie să se adreseze unui specialist – medicul diabetolog, nutriţionist etc. și nu să caute soluţia într-o carte de bucate. Pe de o parte, nu sînt convins că există reţetă universală de cură de slăbire aplicabilă pentru oricine, pe de altă parte eu sînt ultimul care ar putea să scrie aşa ceva, fiindcă îmi lipsesc cu desăvîrşire cunoştinţele necesare în domeniu.

Ca să ilustrez acest lucru, descriu aventura mea cu o cură de slăbire. O dată am hotărît că încerc să slăbesc. Cura mea de slăbire era foarte simplă. Am scos complet pîinea din meniu, iar după ora 18.00, nu am mîncat deloc (pornind de la bancul că pinguinii sînt de fapt rîndunele care au mîncat după ora şase seara!), în rest am încercat să mănînc puţin şi rar. Şi, într-adevăr, am slăbit în cîteva

săptămîni cîteva kilograme. Desigur, am suferit cumplit, pentru că mereu îmi era foame. Dar asta era problema cea mai mică. Problema mai mare a fost că am devenit nervos, irascibil, m-am certat cu toţi prietenii şi cu membrii familiei. La un moment dat, m-am urcat pe cîntar şi am văzut că mă chinuiam fără rezultate satisfăcătoare faţă de efortul depus, fiindcă slăbeam cu ţîrîita. În urma acestei constantări, am plecat de-acasă ţintă la un restaurant, unde am comandat un mega ciolan a la Pékné cu castraveţi covăsiţi, după care am dat gata o porţie mare de pireu de castane şi am hotărît că niciodată nu voi mai ţine regim.

Ca totuşi să vă dau un indiciu despre ce consider eu mîncăruri sănătoase, vă pot spune că tocmai mîncărurile care nu ne plac sînt cele (mai) sănătoase.

În concluzie, cine crede că este prea gras să se adreseze medicului (care oricum o să interzică tot ce e bun de mîncat din lume!), dar pînă atunci să mănînce liniştit orice are chef, dar în cantităţi rezonabile şi cît mai variat.

Chelneriţa Bözsike

A doua zi, m-am lăudat în gura mare – nu m-am putut abţine! – că urma să iau cina cu Szilvia. Bözsike s-a aruncat pe mine ca un uliu şi m-a luat la descusut. M-a supus unui adevărat interogatoriu, ca la miliţie, iar eu am făcut eforturi deosebite să parez şi să rămîn discret. Desigur, nu puteam să neg că fusesem cu Szilvia la concert, pentru că mai mulţi ne văzuseră. Toată ziua m-am simţit ca o cetate sub asediu. Bözsike voia să ştie ce simt faţă de Szilvia şi dacă fata răspundea sau nu avansurilor mele. Eu însă – cavaler desăvîrşit! – am fost mut ca un peşte! M-am mulţumit să aştept cuminte să vină seara, fredonînd şlagărul formaţiei Illés: *Oly nehéz várni* (Atît de grea este aşteptarea).

Szilvia a sosit la opt şi cinci. Arăta mai bine ca oricînd. Avea un aspect sexy, dar nu vulgar. Purta o fustă roz de tulle şi un top cu un decolteu generos, pantofi roşii cu toc înalt asortaţi cu poşetuţa. Un fel de Sarah Jessica Parker în filmul *Sex in the City*. „Niciodată nu te-am văzut aşa de frumoasă!". „Nici vorbă! Nici

nu am avut timp suficient să mă fardez! Am ajuns acasă tîrziu și abia am reușit să fac un duș! M-am schimbat rapid şi am plecat, să nu te fac să aștepți." Nu putea fi adevărat în întregime, pentru că avusese timp să se dea cu un parfum de firmă (recunoșteam Diamonds Armani de la o poștă!) şi cu ojă pe unghii! M-a întrebat cum îmi petrecusem ziua, iar în loc de răspuns i-am fredonat piesa formaţiei Illés. A zîmbit sfioasă.

La aperitiv, am primit crema de peşte, dar adevărata surpriză a fost că nu ne-a servit nimeni altcineva, decît Bözsike. Dacă nu eram așezat, aș fi căzut pe spate, cînd am văzut-o în ținuta de zile mari a restaurantului, care o strîngea în așa hal încît mă temeam că în orice clipă îi vor pocni nasturii. Stătea lîngă noi țeapănă, ca într-o armură, cu o sobrietate teatrală, în timp ce lua comanda. Cum în timpul zilei Szilvia nu avusese răgaz să mănînce și îi era foame, a cerut filet de somn la cuptor. La desert, a comandat tort „Dobos" (doboș). Eu am comandat tocăniţă de vită cu găluşte în vin roşu, cu castraveţi covăsiţi, iar la desert, găluşte „somlói" (șomloi). Deşi Szilvia nu obişnuia să bea, am convins-o să comandăm şi o sticlă de vin roşu. Cînd Bözsike, cu mîinile tremurînde, turna în paharele cu picior înalt și așeza în fața noastră sticla, mi se părea inevitabil ca vinul să ajungă – într-o cantitate mai mare sau mai mică – pe topul cel alb și sexy al Szilviei, caz în care cina s-ar fi dus de rîpă, și viața mea odată cu ea. Am înălțat rugi fierbinți să nu se întîmple, rugi care mi-au fost ascultate, desigur, cu prețul unor scînteietoare broboane de sudoare care mi se prelingeau pe tîmple.

Szilviei i-a plăcut crema de peşte într-atît, încît am fost nevoit să îi dezvălui secretul reţetei. După aceea, i-am povestit cum am ajuns la această variantă, după cîte încercări eșuate, pînă a ieşit exact cum mi-am dorit-o! În timp ce mă asculta, m-a prins ușurel de mînă. Își dăduse și ea seama că acea întreagă desfășurare de forțe fusese pusă la cale numai spre plăcerea ei. Eram pe punctul de a-mi declara dragostea pentru eternitate, cînd la masă a apărut Bözsike să ne spună că pentru somn mai trebuia să aşteptăm cel puţin douăzeci de minute, şi dacă nu cumva domnişoara dorea altceva. „Nu dorește!", am răspuns răspicat și răstit, vizibil iritat, în locul Szilviei. „În regulă, aşteptăm somnul!", m-am repliat, cu

amabilitate prefăcută, făcînd grimase disperate care dădeau de înţeles că discuţia era încheiată. „Bine, am vrut doar să vă aduc la cunoştinţă", a ripostat Bözsike ţîfnoasă. Szilvia chiţăia, amuzată de situaţie. De altfel, după primul pahar de vin devenise brusc foarte veselă, amuzîndu-se copios cînd am spus că, în toată povestea, somnul nu avea nicio vină. Am întrebat-o dacă i-a plăcut Clujul, oraşul studenţiei mele. Entuziasmată, a povestit cît de bine s-a simţit acolo şi şi-a tras scaunul lîngă mine, să-mi arate pozele pe care le făcuse cu telefonul. Eu comentam fotografiile, istorisind din amintirile mele legate de un loc sau altul. Povesteam cît de bine mă simţeam la acea vreme să învăţ pentru examene în grădina botanică, loc mult mai plăcut decît sala de lectură a căminului studenţesc, cînd dintr-odată s-a stins lumina. „Pană de curent!", a spus cineva, şi în acel moment am simţit buzele umede şi moi ale Szilviei cum mă sărutau cu gingăşie şi pasiune, în acelaşi timp, cum numai o femeie îndrăgostită ştie să o facă. M-a luat atît de tare prin suprindere, încît n-am fost în stare să reacţionez. Pînă mi-am revenit şi am răspuns sărutului ei, curentul a revenit şi luminile s-au aprins. A urmat o năuceală mută. Ne priveam şi atît. Era îmbujorată, buzele îi deveniseră pline şi lucioase, iar pieptul se ridica ritmic, sub intensitatea respiraţiei. Ochii scînteietori mă fascinau şi mă atrăgeau ca farurile în noapte. Eram copleşit. Am strîns-o de mînă şi i-am şoptit: „Te iubesc, Szilvia!".

Cremă de peşte

Vă mai amintiţi cum era pasta de peşte în vremea comunismului? Se vindea în tuburi ca de pastă de dinţi, de culoare albastră, cu linii ondulate, simbolizînd nişte valuri. Era gri-maronie, foarte sărată şi mirosea urît, însă mie îmi plăcea. După un timp – ca toate lucrurile bune din vremea aceea – şi pasta de peşte a dispărut din magazine (poate odată cu flota!) şi de atunci nu am mai văzut-o. Din această nostalgie poate mi-a venit ideea să reînvii spiritul „marilor vremuri", şi am inventat reţeta de mai jos.

Ingrediente:

- ½ kg de somon file
- cca. 250 ml lapte
- 100 g unt
- 2 ouă
- 200 g mascarpone
- 4-5 căţei de usturoi
- sare, piper, ardei chili (uscat, răzuit), rozmarin, busuioc

Preparare:

Se spală şi se curăţă de piele fileul de somon, după care se taie bucăţi şi se fierbe în apă. Pînă cînd dă în fiert, se pregătește crema. Pentru aceasta, se folosește metoda „baine-marie". Se fierbe apa într-un vas peste care se aşază un alt vas, cel în care se pregătește crema (se găsesc în comerţ vase speciale pentru aşa ceva, dar în lipsa lui, se poate folosi un vas cu fundul mai bombat). Se varsă deci laptele, se pun două ouă şi se amestecă cu un tel. Se adaugă treptat mascarponele şi untul, avînd grijă ca după fiecare doză să se amestece crema omogen (să nu rămînă cocoloaşe). La început, crema va fi foarte fluidă, dar imediat ce se adaugă brînza şi untul va prinde consistență. Tot atunci se adaugă condimentele. Să nu uităm să și gustăm! Cînd sîntem mulţumiţi de cum a ieșit crema, adăugăm somnul, pe care înainte l-am scos din apă. Se mixează totul la blender și se lăsă să se răcească. Se servește pe pîine prăjită (însă merge foarte bine şi cu paste, caz în care e necesar ca crema să fie mai fluidă).

Cremă de ouă (după o reţetă de Ara-Kovács Attila)

Ingrediente:

- 4 ouă
- 3 linguri de fasole boabe fiartă (din conservă)
- 2 linguri de iaurt grecesc
- o linguriţă de ulei de sîmburi de dovleac
- 4 capere
- 4-5 rondele de ceapă roşie

Preparare:

Cu o oră înainte de a începe, se aşază rondelele de ceapă roşie în apă rece. Se pun ouăle la fiert. După ce s-au fiert, se mai lăsă două minute în apă fierbinte, după care se răcesc cu apă rece şi se curăţă. Prin această metodă, gălbenuşul de ouă devine solid, fără însă a fi prea tare şi sfărîmicios. Astfel, mîncarea va fi mai cremoasă. Se pun într-un vas 3 linguri cu vîrf de fasole (poate fi albă sau roşie). Se zdrobeşte fasolea şi se adaugă ouăle mărunţite, amestecînd, să fie cît mai omogen. Ca să aibă o textură și mai cremoasă, se adaugă două linguri de iaurt grecesc şi se condimentează cu o linguriţă de ulei din sîmburi de dovleac. Se pun sare şi piper, se amestecă cu o roşie uscată păstrată în ulei tăiată mărunt, adăugînd patru capere ținute în oţet şi sare (nu mugurii, ci doar bobul, în care se află sîmburii). Se scot rondelele de ceapă din apă și se taie, apoi se adaugă la cremă. După o ultimă amestecare, se lasă crema să se odihnească o oră, dar nu în frigider, ci la temperatura camerei. Se servește cu pîine neagră, bucăţi de mere, mandarine şi frunze de busuioc.

Merge cu un frizzante.

(Autorul reţetei a adăugat ulterior că se poate dubla cantitatea de ulei din sîmburi de dovleac şi capere.)

File de somn la tavă

Somnul este soiul meu preferat de peşte. Nu este aşa de gras precum crapul, dar nici aşa de uscat ca şalăul. Are mai puţine oase mici şi se pot găsi mai uşor, decît cele în formă de Y, care fac crapul aproape necomestibil. Este sănătos, gustos, nu doar pané, dar şi prăjit în ulei. Merge cel mai bine cu orez, dar e foarte bun şi cu legume călite sau făcute la grătar. Mulţi îl mănîncă cu garnitură de cartofi fierţi – aşa-numiţii „cartofi natur" – care însă nu sînt favoriţii mei, deoarece îi asociez cu bolile copilăriei. Dar nu renunţaţi la ei din cauza amintirilor mele mai puţin fericite de cînd eram mic! Indiferent cu ce garnitură mîncăm somnul, este aproape obligatoriu să bem vin (ca nu cumva somnul să creadă că a fost mîncat de pisică!).

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 300 g somn file
- 4 linguri de făină
- 2 linguriţe de boia
- lămîie
- sare, condimente proaspete, după gust

Preparare:

Se spală peştele, după care se şterge cu un prosop de bucătărie din hîrtie, ca să absoarbă apa. Dacă are piele, atunci se îndepărtează. Se taie în bucăţi mai mici şi se freacă cu sare şi piper, apoi se stropeşte cu zeamă de lămîie. Se amestecă făina cu boiaua şi cu celelalte condimente, în care apoi se tăvălesc bucăţile de peşte.

Se căptuşeşte o tavă cu hîrtie de copt şi se aşază pe ea bucăţile de peşte, după care se stropeşte cu un pic de ulei. Se pun cîteva rondele de lămîie lîngă peşte. În cazul în care nu avem la îndemînă hîrtie de copt, putem aşeza bucăţile de peşte pe rondele de lămîie, ca astfel să nu se lipească de tavă. Se așază tava în cuptorul preîncălzit la 200° C și se ține

20-25 de minute. Cînd partea superioară devine aurie, se întorc bucăţile.

Tort Dobos (se pronunţă „doboş")

Acest minunat desert a fost creat de cofetarul budapestan Dobos C. József, în 1884. Cheia succesului acestei prăjituri o reprezintă crema de unt, care pînă atunci nu era cunoscută. Legenda spune că, la originea descoperirii cremei de unt, se află neatenţia unui angajat al cofetarului, care atunci cînd a bătut untul, în loc să pună sare, a pus zahăr. Pornind de la această greşeală, marele cofetar a creat crema de unt. Indiferent de cum a apărut, tortul Dobos „a făcut carieră" pe tot continentul. Reţeta originală a prăjiturii maestrului Dobos a fost ţinută secretă multă vreme, dar cînd s-a retras din activitate, a cedat-o spre liberă folosire Asociaţiei Meseriaşilor Cofetari şi de Turtă Dulce din Capitală (Fővárosi Cukrász és Mézeskalácsos Ipartestület). Azi cunoaştem nenumărate variante ale tortului Dobos. Eu v-o voi împărtăși pe cea care îmi place cel mai mult.

Ingrediente:

pentru pandișpan:
- 5 ouă
- 5 linguri (încărcate) de zahăr pudră
- 5 linguri de făină

pentru cremă:
- 200 g de zahăr tos
- 2 plicuri de zahăr vanilat
- 4 ouă
- 100 g ciocolată (cu 60% cacao)
- 2 linguri de cacao
- 200 g de margarină

pentru caramel:

- 150 g de zahăr pudră
- 2-3 linguri de apă
- o linguriţă de oţet
- 2 linguriţe de margarină

Preparare:

Se bat ouăle cu zahărul pudră cu ajutorul telului electric, pînă se fac spumă. Se adaugă făina (prin sită) şi se amestecă prudent cu lingura de lemn. Se pregătesc şase foi de hîrtie de copt şi se desenează pe fiecare un cerc cu diametrul de 26 cm. Se împarte aluatul în şase părţi egale şi se întinde subţire pe hîrtia de copt. Într-un cuptor preîncălzit (180° C), se coace cca. 8-10 minute, după care se scot foile cu grijă, să nu se rupă (e mai bine să se aşeze tava invers, iar aluatul să fie aşezat pe fundul tăvii, pentru că este mai uşor de ridicat). Se lasă foile să se răcească complet, după care se aşază peste ele o formă de cerc cu un diametru de 23 de cm, decupîndu-se jur-împrejur.

Într-un vas metalic, se pun zahărul tos, zahărul vanilat şi ouăle şi se amestecă cu un tel manual. Se continuă operaţiunea deasupra aburilor (metoda *„baine-marie"*), pînă cînd se obţine un sos mai consistent, spumos (durează cam 10 minute, la foc mediu). Se topeşte ciocolata tot deasupra aburilor şi se amestecă cu sosul de ouă. Se adaugă cacao şi se amestecă bine. Se lasă să se răcească şi astfel se va obţine un sos cu o textură mai densă. Cînd s-a răcit complet, se adaugă margarina, se amestecă cu telul electric, pînă devine spumos.

Pentru a obţine caramelul, se amestecă zahărul cu apa, apoi se adaugă oţetul şi margarina. Se amestecă încontinuu, la foc mediu, pînă se formează caramelul. Se ia una dintre foile de tort şi se toarnă caramelul fierbinte, uniformizînd continuu suprafaţa înainte să se solidifice. Se marchează cu un cuţit feliile de tort şi se lăsă să se răcească. Pentru a înlesni tăierea, se unge cuţitul cu un pic de margarină, astfel caramelul nu se va lipi de el. Se ung foile de tort cu cremă, iar

deasupra se așază foaia cu caramel. Pe margine, presărăm crema cu nucă măcinată. Se așază tortul la un loc răcoros, astfel ca crema să se solidifice, ca să fie mai ușor de tăiat. Înainte de servire, potrivit marcajelor, se taie tortul.

Merge cu un vin dulce, de exemplu Tokaji aszú.

Găluşte Somlói (şomloi)

Pe lîngă tortul doboș, găluștele șomloi sînt printre cele mai cunoscute deserturi ungureşti. Această bunătate a fost creată de cofetarul Szőcs József Béla, după ideea chelnerului Gollerits Károly. Amîndoi au lucrat la celebrul restaurant budapestan „Gundel", unde s-a născut acest desert, la sfîrșitul anilor '50 ai secolului trecut. Ca orice prăjitură clasică, și aceasta are foarte multe variante, cea care urmează fiind reţeta de bază, după Wikipedia. Desigur, cei care se pricep la meseria de cofetar pot îmbunătăţi sau varia după plac. E musai să spun că am mîncat șomloi în mai multe restaurante, dar rareori s-a întîmplat ca două să fie la fel. Fiecare casă a personalizat cumva desertul, iar desertul nu s-a supărat...

Ingrediente:

pentru pandișpan:
- 6 ouă
- 175 g zahăr
- 175 g făină
- coaja răzuită de la o jumătate de lămîie
- sare
- unt

pentru sosul de bază:
- 200 g zahăr
- 250 ml apă
- 100 ml rom

- ¼ păstaie de vanilie
- coaja răzuită de la o lămîie
- coaja răzuită de la o portocală

pentru cremă de vanilie:
- ½ litru de lapte
- 4 gălbenuşuri
- 40 g făină
- 15 g gelatină alimentară

pentru umplutură:
- 100 g miez de nucă
- 50 g gem de caise
- o linguriţă de cacao
- 80 g stafide

pentru dresingul de ciocolată:
- 150 g ciocolată
- 250 g zahăr
- 150 ml apă
- 100 ml rom

în plus:
- frişcă bătută din 400 ml frişcă lichidă

Preparare:

Se pregătesc trei tipuri de pandișpan: simplu, cu nucă şi cu ciocolată. Pentru prepararea lor, se separă albuşurile şi gălbenuşurile ouălor. Cu un pic de sare (care întăreşte) se bat albuşurile spumă, iar gălbenuşurile se amestecă cu zahărul, pînă compoziția devine spumoasă. Se amestecă făina cu coaja de lămîie răzuită (pentru pandișpanul cu nucă adăugăm nuca măcinată, iar la pandișpanul de ciocolată, cacao) şi, cu mişcări blînde amestecăm și gălbenuşul de ou. Se așază compoziția în formă de blat, care să nu depășească 1 cm grosime, în tăvi căptuşite cu hîrtie de copt.

Pentru sosul de bază, se amestecă toate ingredientele,

iar cînd a dat în fiert, se ia de pe foc şi se lasă la răcit.

Pentru umplutură, se macină nuca şi se pun în apă stafidele.

Se aşază unul dintre cele trei feluri de pandişpan într-o tavă, se însiropează cu o treime din sosul de bază, se adaugă un strat cu jumătate din crema de vanilie, se presară cu stafide şi nucă. Se adaugă al doilea blat de pandişpan şi se procedează la fel. Se însiropează al treilea blat de pandişpan, peste care se întinde un strat subţire de gem de caise. Deasupra, se presară nucă şi se pun pentru cîteva ore (sau toată noaptea) la frigider.

Cînd servim, rupem „găluşte" din toate straturile, pe care le aşezăm pe farfurii sau tăviţe, ornate cu dressing-ul de ciocolată şi cu frişcă.

Stare de hipnoză

„Am văzut că eşti îndrăgostit lulea! Cu gogomanii ca tine fetele fac ce vor!", cu aceste cuvinte m-a întîmpinat a doua zi dimineaţă Bözsike. „Se întîmplă des pe-aici să fie pană de curent?", am întrebat eu, ca să deturnez discuţia. „Niciodată!", a răspuns cu hotărîre Bözsike, „Doar cînd trag eu jos siguranţa...", mi-a şoptit misterios la ureche. M-am uitat la ea cu stupefacţie. „Ce era să fac, nu mai puteam să mă uit la voi cum sufereaţi!".

Aproape la fiecare două-trei minute, telefonul meu anunţa că intrau mesaje. Ne întîlneam ori de cîte ori aveam prilejul. Uneori Szilvia putea să plece de acasă doar pentru un sfert de oră, dar nouă ne era bine şi atît. Ultima dată cînd mă aflasem într-o stare hipnotică din dragoste fusese la vîrsta de 17 ani. Atunci, o fată pe nume Irén mă vrăjise cu totul, dar aceea fusese o dragoste adolescentină, confuză şi trecătoare. Şi nici nu a dus la nimic bun. Acum era cu totul altceva, în sensul că, pentru prima dată, a apărut la orizont – mai întîi vag, apoi tot mai limpede – o senzaţie nemaiîntîlnită: simţul responsabilităţii. Şi odată cu apariţia ei am simţit clar că se terminase cu viaţa de flăcău, cu

„nopţile vinovate"[13], şi că începea altceva, un fel de a fi pe care nu-l mai trăisem pînă atunci. Ceea ce avea să urmeze era, din punct de vedere emoţional, ceva cu cap şi coadă, complet şi definitiv, la bine şi la rău. Nu mai trebuia să-i aduc stelele de pe cer, ci doar gunoiul de la etajul trei, care poate fi mult mai dificil, cînd tocmai începe finala campionatului mondial de fotbal. Nu doar clipele plăcute ale vieţii urma să le împărţim, ci şi dilemele, incertitudinile, munca şi pîinea.

Au fost vremuri cînd aceste lucruri mă umpleau de frică, iar celebrul simţ al responsabilităţii era un bau-bau, de care fugeam de-mi sfîrîiau călcîiele. Un astfel de frison m-a cutremurat pentru prima dată în anul întîi de facultate, cu ocazia unei inofensive plimbări în parc cu o fată, pe care abia o cunoscusem. La un moment dat, nu ştiu cum, m-a întrebat care era murătura mea preferată. La vremea aceea, murăturile mă interesau la fel de mult cît pe un cîine şchiop şcoala de dans irlandeză,. Pentru mine era *ganz egal*, adică în niciun caz nu disperam dacă nu erau murături la masă. Consumul preparatelor culinare pe atunci nu aveau pentru mine vreo însemnătate culturală şi nici existenţială, ca acum, de pildă. Abia mai tîrziu am cunoscut efectul benefic al armoniei gusturilor asupra stării mele de spirit. Pe atunci, mîncam doar ca să nu mor de foame şi îmi era indiferent ce. Este deci de la sine înţeles că, în chestiunea murăturilor, nu puteam să fac nicio declaraţie oficială, pentru că pur şi simplu nu aveam nicio preferinţă. Fata însă insista că „dar totuşi", la care am întrebat-o de ce era aşa de important? „Fiindcă – zicea ea – acum este sezonul cînd se pun murături, iar eu aş vrea ca pînă la vară, cînd vom fi deja căsătoriţi, să avem murăturile care îţi plac!". No, atît mi-a trebuit! M-am panicat în aşa hal, încît cu prima ocazie mi-am luat tălpăşiţa, fără să declar vreo o murătură!

---

[13] Nopţi vinovate – trimitere la o piesă muzicală a cantautorului Sztefanovici Zorán, *Vásott éjek*.

Invitaţia

Acum însă situaţia era complet diferită. Perspectiva căsătoriei nu mă mai speria deloc, dimpotrivă, o doream. Fiori tot aveam, însă, sentimente amestecate, care veneau din trecutul fără griji. Totuşi, mă atrăgea şi ideea să mă aşez la casa mea, ca în versurile acelea: „să par serios cînd stau în cap de masă, / cu măsură să torn din vin şi din apă"[14], adică să-mi asum chivernisirea unei familii. Cu cît ne frecventam mai mult, cu atît creştea în mine dorinţa.

În secret, simţeam că şi Szilvia împărtăşea acest lucru. Voiam să fiu cu ea nu doar pentru o noapte, ci pentru toată viaţa. Cînd am conştientizat asta, m-a cuprins o determinare imensă. Ştiam că nu voi mai ezita ca atunci cînd o invitasem la „Moartea lui Stalin". Dacă primeam un refuz, însemna că încă nu înţelegea ceea ce pentru mine era deja evident: că soarta noastră era să fim împreună în mod ireversibil. Nu mă mai puteam gîndi la altceva şi aşteptam clipa cînd puteam să îi spun ce cred.

Acest lucru s-a întîmplat chiar a doua zi la „Ce mai e nou, domnule Wágner?", la modul cel mai direct, fără nicio introducere sau ocoliş. Pe tonul cel mai natural posibil, am invitat-o la mine în apartament, la o pulpă de gîscă cu varză roşie şi pireu de cartofi. Desigur, amîndoi ştiam că nu doar la atît se va rezuma această vizită. Era evident că şi ea aştepta momentul. „Sînt nebună, dar o să vin!", mi-a şoptit în ureche, înfiorîndu-mi tot corpul cu efect instantaneu de piele de gâscă. Chestia era ireversibilă, dar nu lipsită de riscuri sau dificultăţi. După-amiază, am intrat în priză. Am cumpărat tacîmuri, pahare, farfurii şi o sticlă de vin roşu (Cabernet Sauvignon), am dus la curăţat lenjeria de pat şi mai ales construiam scenarii. Îmi venea să rîd sau să plîng fără motiv, în prada unei nervozităţi inexplicabile. M-am gîndit că poate aveam nevoie de anxiolitice, dar două beri au fost de-ajuns să mă liniştesc. Însă tot nu reuşeam să adorm. O vedeam peste tot. Mi-o imaginam în bucătărie, în living, mîncînd pulpa de gîscă, în pat... În capul meu, Szilvia era cu mine, iar eu mă comportam ca şi cum

---

[14] Citat din poezia lui Kosztolányi Dezső: *Akarsz-e játszani?* (Vrei să-mi fii tovarăş de joacă) Traducere de P. Tóth Irén, apărută pe site-ul „Magyarul Bábelben".

era deja acolo. Am făcut ordine la haine, am şters praful, am dus gunoiul. Pe deasupra mai şi dialogam cu Szilvia mea imaginară şi mă comportam ca şi cum mi-ar fi răspuns.

În copilărie, mă jucam cu copiii din vecini şi luam foarte în serios rolurile. Ştiam că Gheorghiţă era cavalerul Pardaillan, Ionică, Wilhelm Tell, iar eu, Winnetou. Ca atunci, şi acum, mă lăsam atît de mult prins în acest joc, încît mă vedeam deja la casa mea, cu doi copii şi un Volkswagen Polo. Cîteodată însă acest tablou romantic era lovit de fulgerul temerii: ce se va întîmpla dacă nu se va întîmpla. „Dar dacă mă vei părăsi, voi muri. / Sau ceea ce e şi mai rău, voi rămîne în viaţă"[15], mi-au venit în minte versurile unui vechi şlagăr. Am adormit foarte greu şi am căzut într-un somn profund, fără vise. A doua zi, m-am trezit obosit. Ca să-mi revin cît de cît, am făcut clătite cu mere, aproape cu ciudă, deviind fără scrupule de la reţeta clasică.

Clătite de mere (varianta îndrăgostitului-lulea)

Este un desert foarte simplu, mai mult pentru alungarea plictiselii sau a stărilor de anxietate frecvente în perioada îndrăgostirii. Este uşor de făcut (nu se poate da greş), gustos şi ideal pentru o gustare.

Ingrediente:

- un măr de mărime medie răzuit
- un ou
- 25 g făină de hrişcă (dacă nu avem, merge şi cu fulgi de ovăz)
- ½ linguriţă de ulei de cocos

Preparare:

Se decojeşte mărul şi se răzuieşte pe o răzătoare cu găuri mari. Se presează răzătura de măr cu un prosop de bucătărie,

[15] Fragment din piesa muzicală *Te majd kézenfogsz és hazavezetsz* (Tu mă vei prinde de mînă şi mă vei conduce acasă) de Presser Gábor.

ca să se scurgă cît mai mult lichid. Practic, aceasta este operaţiunea cea mai importantă. Cu o furculiță, amestecăm mărul cu făina sau cu fulgii de ovăz.

Încingem uleiul de cocos în tigaie, împărţim aluatul în două şi aşezăm cele două discuri în tigaie. Cînd s-au prăjit pe o parte, le întoarcem cu o spatulă pe cealaltă parte.

A doua zi, în timp ce curăţam legumele, cînd nu ne auzea nimeni, Bözsike mi-a zis de parcă ar fi spus o banalitate: „Şi unde ai invitat-o pe sărmana fată? Îmi imaginez ce debandadă e la tine! Nu te-ai gîndit că ar trebui să faci mai întîi curăţenie, să nu te dai de gol că eşti chiar la prima întîlnire?". „De unde ştii că o să vină la mine?", am întrebat-o eu făcînd feţe-feţe. „O sindicalistă trebuie să ştie să citească pe buze. Şi pentru că te-ai purtat frumos cu mine, merg mîine la tine, să fac curăţenie. Nu poţi să o primeşti pe fata aia într-o cocină!". „Mulţumesc, dar chiar nu este nevoie. Am şters deja praful!". „Nu vreau să aud un cuvînt! Crezi că eu nu ştiu cum arată locuinţele de burlaci?". Am plecat cu coada între picioare. Eram furios, vînăt la faţă de supărare. Bözsike mă umilise! Pînă la urmă cine era ea să intre cu atîta brutalitate în intimitatea mea?! Mă enervase la culme stilul ei arogant, dar nu am avut curajul să-i refuz oferta. Din păcate, la mine funcţionează „efectul casei scărilor", în sensul că totdeauna, cînd plec de undeva, în casa scărilor îmi vine în minte ce ar fi trebuit să spun cînd eram înăuntru. Acum am simţit ceva asemănător. Ar fi trebuit să mă împotrivesc în primul moment. Dar dacă atunci – sub influenţa surprizei – nu am făcut-o, acum era prea tîrziu. Aş fi intrat într-o luptă pierdută din start. Îmi venea să plîng de neputinţă.

Supărarea mea s-a risipit însă într-o clipă, cînd am văzut-o pe Szilvia dînd buzna în restaurant entuziasmată, declarînd sus și tare că vrea să înveţe să gătească, pentru a se revanșa, și a mă invita ea pe mine la o cină. I-am răspuns că nu trebuia să exagereze, fiindcă, dacă trebuia să sacrifice din timpul preţios în care stăm împreună din cauza unui curs de bucătar, atunci mai bine mîncam pîine cu untură! „Ce prostuţ eşti! Tu vei fi profesorul meu!". „Aaaa, buuun! Deci chiorul îl ghidează pe orb! Deocamdată şi eu învăţ, dar

puţinul pe care îl ştiu ţi-l împărtăşesc cu plăcere!". Pălăvrăgeam despre cîte-n lună şi-n stele, vrute şi nevrute, ca doi îndrăgostiţi ce eram, dar de fapt amîndurora ne era gîndul doar la seara de sîmbătă. Dragostea vibra în aer, ni se urcase la cap ca un vin tare şi ne îmbătase cu totul, nu mai ştiam şi nici nu voiam să ştim de nimic altceva. Ne eram de ajuns unul altuia. Cel mai bine exprimă acest sentiment piesa cîntată de Kern András şi Hernádi Judit, *Megőrjít a szemed* (Sînt nebun după ochii tăi).

Se spune că biserica catolică din Irlanda a interzis la un moment dat dansurile în care bărbaţii şi femeile se atingeau. Atunci s-a născut stepul irlandez, strămoşul Riverdance-ului, cu ritmul lui uluitor, care se dansează cu corpul încordat şi care emană o energie formidabilă. În timpul acelor dansuri, erotismul face scîntei, deşi perechile nu se ating nici măcar cu vîrful degetelor. Cumva aşa percepeam eu discuţiile noastre de atunci din „Ce mai e nou, domnule Wágner?". Eram aproape să împărtăşesc acest lucru şi Szilviei, cînd am observat că, de după tejghea, Bözsike rînjea la mine cu gura pînă la urechi, împungînd aerul cu degetul mare ridicat, aprobînd spectacolul pe care i-l ofeream. Eram atît de fericit, încît nu am dat doi bani pe măscările ei. Am rămas sobru şi politicos, mulţumindu-mă să scot limba la ea şi să ridic şi eu un deget, altul decît cel mare.

Pregătirile

Vineri dimineaţă, înarmată cu o mătură cu coadă lungă, cîrpe de şters şi perii, Bözsike s-a prezentat la uşa mea (şi-a luat chiar o zi liberă ca să poată trata cu seriozitate chestiunea). Cu o zi înainte, mi-a întins cu hotărîre o listă cu necesarul, pe care a trebuit să i-l procur. N-am avut ce face, aşa că am făcut aprovizionarea cu sfinţenie. Cînd am ajuns acasă după-amiază, nu am recunoscut apartamentul. Parchetul strălucea, mobilierul era curăţat, geamurile spălate, în baie strălucea totul, hainele şi cărţile mele erau aşezate în ordine. Cu siguranţă, apartamentul acela nu mai fusese niciodată aşa de curat, era momentul lui de glorie. Cînd am vrut să-i recompensez efortul, Bözsike s-a răstit la mine că, în loc să-i mulţumesc că mă ajutase să nu mă fac de ruşine şi să

nu mă dau de gol cît de tăntălău eram, o jigneam cu banii mei de două parale! „Și să ai grijă, să nu faci totul varză pînă mîine!", a adăugat pe un ton mai mult decît ferm, dar mie mi s-a părut că duritatea ei nu era autentică, ci provenea dintr-un fel de grijă maternă. Nu m-am putut abține, și i-am spus ce credeam. „Lasă-mă-n pace cu ideile tale pătrate!", încerca ea să se țină tare. Am pupat-o, după care am lăsat-o să plece tîrîndu-și mătura cu coadă lungă şi celelalte unelte vrăjitorești. Privind în urma ei, cum cobora scările, însă mi s-a părut că suspina.

Cu cîteva zile înainte, vorbisem cu un măcelar să-mi facă rost de o gîscă frumoasă. Nu trebuia să fie mare (o gîscă uriașă e din start suspectă, probabil îngrăşată forțat, artificial, cu tot felul de metode și substanţe dubioase), ci fainâ, sănătoasă. Am cumpărat restul ingredientelor de la piaţă. În timp ce gîsca se rumenea în cuptor, la foc mic, am făcut și garnitura, fredonînd un cîntec popular maghiar „Flăcăii din Rátót fură o gîscă, pentru că sînt săraci ...". Prepararea ei a mers neașteptat de bine, după ce am pregătit minuțios toate ingredientele. Am studiat rețeta de mai multe ori, am scris ordinea operaţiunilor, am așezat ingredientele la îndemînă, aşa că nu am întîmpinat probleme. Lipsa experienţei se poate suplini cu o bună organizare. Am lucrat în ritmul ponderat al marilor specialişti. Nu m-am pripit, dar nici nu am pierdut timpul. Totul a fost calculat pînă în cele mai mici amănunte. Mîncarea trebuia să fie gata exact la opt fără un sfert, ca să ajungă cît mai proaspătă în farfuria Szilviei. Pînă la urmă, era bine că avusesem cu ce să-mi umplu timpul, altfel aşteptarea m-ar fi măcinat. După ce am fost gata cu mîncarea, am făcut un duş în cinci minute și m-am îmbrăcat cu hainele pregătite cu mult timp înainte. În clipa în care am aruncat o ultimă privire în oglindă, a sunat soneria. Szilvia era punctuală ca un ceas elevețian.

Sosirea

Era atrăgătoare şi mirosea a vanilie, de-mi venea să muşc din ea! Trebuia să mă stăpînesc, să mai am puțintică răbdare, să nu calc în strâchini! Avea o rochie vişinie de catifea (tip tafala marsala, din aceea lucioasă), care-i lăsa umerii goi, iar în faţă se închidea

cu fermoar. Partea de sus era cu o nuanţă mai întunecată decît restul. Purta sandale cu toc înalt, prinse cu bentiţe aurii. Era foarte proaspătă şi senzuală. Îmi amintea de Carmen din opera lui Bizet. Totul îmi sugera că ea este destinul meu. Îmi suna în urechi melodia lui Paul Anca, *You are my destiny*! Cred că nu s-a îmbrăcat întîmplător aşa. Prin mijloace feminine, a vrut să-mi dea de înţeles că ştia exact ce urmează, în acelaşi timp sugerîndu-mi să fiu responsabil. La fel de bine se poate să nu fi fost aşa, ci să fie doar interpretarea mea. Spun asta pentru că înfăţişarea ei nu era nici pe departe sobră, ci mai degrabă cu acel „vino-ncoace", pe care-l recunoşti de la o poştă. Desigur, tinereţea e frumoasă în sine. Cred că, dacă Szilvia s-ar fi îmbrăcat fie şi într-un sac, ar fi fost la fel de frumoasă, dar ea ştia să-şi exprime personalitatea şi prin ţinută.

„E drăguţ aici, la tine. Pot să mă uit mai bine?", m-a întrebat ea şi, fără să aştepte răspuns, a început să-mi inspecteze apartamentul. I-am trimis o binecuvîntare în gînd lui Bözsike, fără de care acum m-aş fi aflat într-o situaţie penibilă. După ce şi-a isprăvit patrularea – prin care probabil că a dorit doar să-şi mascheze emoţiile – s-a întors în antreu şi m-a sărutat pătimaş. Ne sărutam din ce în ce mai pasional, şi chiar îmi trecea prin cap (şi prin trup!) că am fi putut sări peste etapele prestabilite, dar nu se cădea să nu ţinem de coreografie. „Hai, că se răceşte pulpa de gîscă! Iar înainte avem şi un welcome drink!", am spus şi am scos din congelator o sticlă de Unicum. Cînd am văzut că Szilvia, cu o singură mişcare a dat pe gît cinzaca de Unicum, ca un măcelar cu vechime pălinca de prune înainte de tăierea porcului, m-am convins că ea avea emoţii mai mari decît mine. Ca să atenuez tensiunea, am dat drumul la CD-player. Am ales o muzică de jazz sofisticat (Wayne Shorter) şi am aşezat cu măiestrie pulpa de gîscă în faţa ei, după care am turnat vinul în pahare. Ca să destind atmosfera, am început să vorbesc despre muzică. I-am spus că eram dependent de muzică bună şi că speram să mergem şi la un concert de jazz, pentru că mai nou trupe titrate veneau şi în Oradea. I-am povestit cum am ajuns eu de la rock progresiv, printr-un tip numit Billy Cobham, la jazz. Szilvia mă asculta cu interes, dar nu neglija nici mîncarea, care îi plăcea – spre bucuria mea! Într-adevăr, pulpa de gîscă ieşise bine, iar Szilvia nu

s-a zgîrcit cu laudele. Vorbele ei erau muzică pentru urechile mele. Am văzut că se relaxase și începuse să-mi arunce priviri galeșe. După ce am terminat cu gîsca, am strîns repede farfuriile şi am scos din frigider prăjitura Brownie şi îngheţata de vanilie (opera lui Bözsike). În timp ce îi descriam meritele lui Ray Charles, Szilvia m-a întrerupt, strîngîndu-mi mîna într-a ei: „Matyi, eu te iubesc!".

Ceea ce a urmat, nu poate fi povestit de un cavaler. Vă spun doar că şi gheaţa de pe vîrful Mont Blanc s-ar fi topit de dragostea noastră fierbinte, că ne-am urcat de mai multe ori pe piscuri, provocînd inundaţii de mari proporţii. Mă rog, laudă-mă, gură!...

Pulpă de gîscă cu varză roşie şi cartofi pireu

Nobil și rustic în același timp, pulpa de rață este un fel de mîncare specială din mai multe puncte de vedere. Trimite la atmosfera meselor boierești, dar este şi suculentă. Nu e unsuroasă, fără a fi însă uscată. Face un „duet" perfect cu varza călită, aproape că o auzi cîntînd în timp ce o mesteci. Pentru a obține rezultatul dorit, nu trebuie să facem rabat la timpul petrecut pentru pregătirea ei. Să gătim la foc mic cît este necesar, fiind siguri că răbdarea noastră va fi răsplătită înzecit.

Ingrediente:

- 4 pulpe de gîscă
- 2 cepe
- 5-6 căţei de usturoi
- 150 ml vin alb sec
- sare
- piper proaspăt măcinat
- maghiran

pentru varză:
- un kg de varză roşie
- ceapă
- cca. 3-4 linguri de untură de gîscă sau ulei

- lingură mai bine umplută de zahăr
- cca. 2 linguri de oţet (10% alcool)
- o linguriţă de chimen

Pregătire:

Se spală pulpele, apoi se tamponează cu prosop de hîrtie pentru a absorbi cît mai bine apa, după care se freacă cu sare. Din loc în loc se pătrunde pulpa cu o scobitoare (operaţiunea este necesară ca să se scurgă grăsimea mai uşor). Se condimentează cu maghiran şi piper doar părţile cu carne şi se lasă totul să se odihnească în frigider o noapte. Nu trebuie acoperit, pentru ca pielea să fie cît mai uscată. Este bine să se folosească un vas care să se poată utiliza şi la foc deschis, şi la cuptor. Se taie grăsimea de pe margini şi se topește. În grăsimea topită, se prăjesc pulpele ușor (cît să schimbe un pic culoarea). Se presară peste ele ceapa tăiată bucăți mari, usturoiul, se toarnă vinul sub ele şi se pune totul în cuptorul preîncălzit la 180° C, pentru cel puţin două ore, după care se ia capacul şi se rumenește pielea (dacă cuptorul are ventilator, cu atît mai bine). Această operaţiune durează 20-25 de minute. În acest timp, se stropește din cînd în cînd cu zeama proprie.

Pentru varza călită se taie în două căpățîna de varză, se scoate cotorul şi se taie în fire subţiri. Se presară cu sare şi se lasă să se odihnească 20 de minute. Motivul este să se usuce varza, de aceea e bine să se „aerisească" firele. Între timp, se călește ceapa şi, în acelaşi vas, se caramelizează zahărul, adăugînd şi chimenul. Se pune varza în acest sos, se amestecă, se stropește cu oţet şi se călește sub capac, la o temperatură medie, timp de 45-60 de minute. În timpul călirii, e recomandat să se rotească varza cu o furculiță, avînd grijă ca firele să nu se rupă, astfel încît lichidul să se evapore.

Cartofii îi facem pireu, în mod tradiţional.

Merge cu un vin roşu sec (demisec) sau cu un roze.

Călătorie la orizont

Luni dimineaţă nu m-am temut de nimic altceva, decît de privirea şi limba ascuţită a lui Bözsike. O şi vedeam cum mă primeşte cu un zîmbet ironic, eventual mă întreabă cu insinuări deocheate cum a fost partida de biliard, că de nătîng ce sînt, sigur nu am nimerit direcţia sau mi s-a îndoit tacul. Mă pregăteam să mă fac că plouă, fiindcă dacă intram în tirul ei, nu aveam nicio şansă să ies decît jumulit. Spre uimirea mea însă, Bözsike părea mai degrabă meditativă, decît ironică. Se purta aproape frumos, mă rog, în măsura în care era ea capabilă.

Scăpînd aşa ieftin de întrebările incomode, am discutat cu nea Gabi despre „Chili con carne". Bătrînul spunea că ceea ce făceam noi sub această denumire nu era după reţeta din patria de origine, şi anume Mexic, pentru că noi nu am putea mînca cum se mănîncă acolo. Mexicanii o fac mult mai picantă. Motivul este unul cît se poate de practic. Pînă cînd nu au existat frigidere, în Mexic – fiind o ţară aproape de Ecuator, carnea se altera foarte repede. Ca să o poată păstra cel puţin cîteva zile, mexicanii frecau carnea cu ardei chili, care omora bacteriile. Astfel, carnea rezista cîteva zile bune, dar trebuiau să suporte gustul extrem de picant. Acum nu mai sînt obligaţi să mănînce atît de picant, însă tradiţia s-a păstrat, şi gustul s-a fixat. Am notat reţeta de la nea Gabi, dar nu am avut timp să o studiez, fiindcă am primit un mesaj de la Kartell Béni, cum că ar vrea să vadă prima tranşă din carte. Sincer, m-am bucurat de acest mesaj, pentru că şi eu aş fi vrut să văd următoarea tranşă din onorariul meu, aşa că am transmis rapid de pe telefonul meu partea din carte scrisă pînă atunci.

Szilvia a venit la ora obişnută. Era foarte veselă şi enigmatică. A aşteptat să-şi termine mîncarea, iar eu programul de lucru, după care m-a rugat să mă aşez lîngă ea. Avea o surpriză pentru mine. A studiat ofertele agenţiilor de turism şi a găsit o super ocazie: o excursie la Malaga! Trei zile în Andaluzia într-un hotel de lux, pentru o sumă pe care şi noi ne-o puteam permite. Mi s-au aprins călcîiele instantaneu la o aşa propunere. „Tu, eu şi Malaga! O adevărată explozie a plăcerilor! Cu tine m-aş duce şi în Siberia, d-apoi la Malaga!", am spus euforic. Pînă atunci credeam

că Malaga era un soi de vin, care nici măcar nu-mi plăcea, fiind foarte dulce. Mai tîrziu am aflat că sînt vinuri de Malaga care nu sînt dulci. „Pentru asta trebuie să bem! Adu o limonadă!", a spus ghiduș Szilvia.

Un pic de tipologie

Ne întîlneam în fiecare după-amiază. Discutam mult, plănuiam excursia la Malaga şi, sub acest pretext, petreceam împreună tot timpul liber ce ne rămînea. Poate petreceam totuși un pic prea mult timp împreună, fiindcă reușeam și să ne ciondănim pe probleme mărunte. Desigur, nu erau adevărate certuri, ci doar pretexte pentru împăcare. Am avut ocazia să ne cunoaștem mai bine unul pe celălalt. Deşi eu mă îndrăgostisem la prima vedere, totuşi m-am bucurat nespus să descopăr că avea exact temperamentul pe care îl dorisem dintotdeauna la o fată. I-am dat nota 15.

Trebuie să mă explic: în timpul studenţiei, împreună cu colegii de cameră de la căminul de băieți, purtam dezbateri aprinse despre fete. Stabilisem de comun acord o scală cu o sută de diviziuni, care începea cu categoria „micuțe-drăguțe" și se încheia cu „mari gangsterițe". Din prima categorie, unde intra și Szilvia, făceau parte fetele modeste, silitoare, acomodante, liniștite și retrase, care se îndrăgostesc greu, dar atunci cînd o fac, poți să te bazezi pe fidelitatea lor. La capătul opus al scalei, erau fetele cărora le place să fie în centrul atenției, să fie curtate de mulți băieți, care se străduiesc să atragă atenția, consideră de la sine înțeles să fie tratate ca niște regine și cedează destul de ușor. Cît despre fidelitate, în cazul lor, nici nu poate fi vorba – absolut de fiecare dată trebuie să lupți ca să le recucerești. În cazul unei rarissime victorii, fericitul cîștigător avea dreptul să se bucure de ea o singură dată. În clasificarea noastră, acele fete erau desemnate cu termenul de „mari gangsterițe" – o denumire care făcea referire atît la faptul că erau mereu înconjurate de o gașcă proprie, „bandă", în argoul maghiar, dar și la o doamnă pe nume Geng Ibolya, din cercul nostru de cunoștințe, care era prototipul categoriei. Colegii mei, preocupați de o clasificare cît mai riguros

ştiinţifică, adăugau că, aşa cum în natură elementele nu se găsesc în stare pură, nici printre fete nu există exemplare pure de „micuţă-drăguţa" (de 0 puncte) şi nici de „mare gangsteriţă" (de 100 de puncte). Tocmai de aceea, era nevoie de scală, ca să le putem categorisi pe fiecare dintre prietenele noastre după criterii şi măsurători „obiective". Mergînd mai departe, sondajele noastre şi observaţia psihologică dovedeau că majoritatea băieţilor îşi doreau soţii din categoria „micuţă-drăguţă", dar toţi se îndrăgosteau (fără speranţe) de „mari gangsteriţe", pentru că ele dispun de o atracţie feminină irezistibilă.

Exerciţii noi

După vizita de sîmbătă seara, Szilvia a mai venit la mine de cîteva ori. Cu aceste ocazii, prudent, aproape pe nesimţite, a început să se comporte cu mine ca o mămică. Mi-a aranjat hainele, a şters praful, a schimbat filtrul în cana care purifica apa. Pe de o parte, mă simţeam deranjat, pentru că îmi leza intimitatea, pe de altă parte, însă, mă bucuram, fiindcă era un semn fără echivoc că se relaxase suficient încît să-şi intre natural în rolul de consoartă. Nu am avut niciodată vreo îndoială că voiam să o cer de nevastă! Ca să-i întorc atitudinea grijulie, încercam şi eu să mă comport ca un partener de încredere. Încercam mereu să fiu cît mai politicos şi atent, să o mulţumesc, ceea ce îi făcea evidentă plăcere.

Întrucît Szilvia era foarte hotărîtă că vrea să înveţe să gătească, într-o după-amiază, a venit la mine să exersăm. Am propus să facem o mîncare tipic italiană: *Porchetta*, foarte apreciată mai ales în zona Toscana, Lazio şi Umbria. Am ales Porchetta, pentru că este o mîncare bună atît proaspătă, caldă, cît şi a doua zi, rece, aşa că Szilvia putea să ducă o gustare la serviciu.

Porchetta

Este o mîncare cu caracter puternic, ruda italiană a americanului *Tomahawk Steak* (revin asupra lui mai tîrziu), dar mai sofisticată, mai complexă, mai romantică. Nu face parte din mîncărurile recomandate pentru dietă, dar este foarte bună. E perfectă cînd ne este foarte foame, pentru că sigur ne vom sătura.

Ingrediente:

- 2,5 kg spată de porc cu șoric
- 4 cepe roşii
- 4 morcovi albi
- 4 morcovi galbeni
- o legătură rozmarin
- 5 căţei de usturoi
- 2 legături frunze de pătrunjel
- o legătură salvie
- 750 ml vin sec
- sare (după gust)
- piper proaspăt măcinat (după gust)
- 300 g untură porc
- 150 ml ulei de măsline
- 400 ml supă de carne
- o lingură amidon

Pregătire:

Se ia de la măcelar o bucată de spată de porc din care se elimină coastele. Vă avertizez că nu este un lucru simplu, poate că numai după mai multe încercări veți reuși, dar merită. Se începe cu pregătirea unui baiţ de condimente. Se mărunțesc condimentele verzi (salvie, pătrunjel etc.), se zdrobește usturoiul, se iau frunzele de ac de pe tulpinile de rozmarin și se taie mai brut. Toate acestea se pun în ulei de măsline pentru cel puţin o jumătate de oră.

Se așază carnea cu șoriciul dedesubt pe un tocător, se sărează bine şi se presară piper. După aceea, se freacă bine cu baiţul, se acoperă şi se pune la frigider pentru o noapte. Cu o oră înainte de a fi gătit, se scoate carnea din frigider şi, pornind din partea mai lungă, se formează o ruladă. Dacă cumva pielea nu se atinge, nu e nicio problemă, acolo va fi capătul ruladei. Se leagă rulada cu o sfoară din loc în loc, la o distanţă de cîţiva centimetri, în aşa fel încît rulada să stea compactă. Legumele se taie rondele, ceapa doar în patru, iar usturoiul, în două (coaja usturoiului nu trebuie îndepărtată). Se pune grăsime topită într-o tavă, se „căptuşeşte" cu legumele, cu cîte un fir de rozmarin. Se pune şi ceapa. Se așază carnea pe patul de legume, se stropește cu un pic de untură şi se pune sare. Se pune sub ea jumătate din cantitatea de vin, se acoperă cu folie de aluminiu şi se bagă într-un cuptor preîncălzit la 180° C. Timpul de coacere se calculează astfel: pentru fiecare kilogram de carne, o oră și cincisprezece minute, în perioada de călire (deci, cît stă în cuptor, acoperită). Se lasă aşa cel puţin trei ore. După aceea, se scoate folia, se stropește șoriciul cu zeama de friptură şi se prăjește în continuare porchetta. Nu trebuie ridicată temperatura. Dacă între timp zeama de friptură scade, atunci se completează cu vin alb. Se rumenește șoriciul ca să fie crocant, iar la fiecare sfert de oră se udă cu zeamă. Dacă tava are şi un grătar, atunci se poate folosi, așezînd rulada pe grătar. Cînd șoriciul s-a rumenit, s-a încheiat procesul de gătire în sine, însă mai trebuie să definitivăm zeama. Se scoate rulada şi se aşază pe un fund de lemn, apoi se fierbe zeama. Se adaugă 400 ml supă de carne, şi se dezlipește ce s-a lipit de fundul tăvii. Se fierbe încet, se adaugă usturoi zdrobit şi se amestecă. Cînd începe să se îndesească, se strecoară şi se elimină grăsimea în plus. Dacă se consideră că nu e suficient de densă, se adaugă amidon.

Se lasă rulada să se odihnească 20 minute înainte de servire. Se taie cu un cuţit ascuțit bine şi se stropește cu zeamă de friptură.

Pînă am terminat porchetta, a venit și Teodora. S-a împrietenit foarte repede cu Szilvia. Ne-am jucat în trei de-a „Nu te supăra, frate!". Teodora era foarte fericită, iar eu visam ca, în cîțiva ani, să avem şi noi o Teodoră a noastră. Începînd din ziua aceea, Teodora a fost deseori cu noi. Am dus-o şi la teatrul de păpuşi. S-a simţit foarte bine, s-a destins, s-a amuzat, iar în drum către casă ne-a întrebat timid, dacă poate să mănînce o îngheţată. Era oricum de nerefuzat!

Odată, Teodora ne-a spus că a auzit la grădiniţă de la un băieţel că broaştele mănîncă supă de mocirlă şi era interesată dacă, după părerea noastră, asta poate să fie adevărat şi, dacă da, cum e supa de mocirlă? Eu am intrat în joc repede şi i-am spus că supa de mocirlă este un lucru minunat – pentru că broaştele sînt fiinţe sofisticate şi nu mănîncă orice – şi, dacă doreşte, îi fac şi ei o supă de mocirlă, să se convingă. Teodora m-a privit suspicioasă și a răspuns că dacă şi „tanti Szilvia" şi eu mîncam aşa ceva, va mînca şi ea. „Atunci supă de mocirlă să fie!", am dat eu poruncă, şi toţi trei ne-am apucat de treabă.

Supă cremă de broccoli

Mulţi oameni sînt reticenţi faţă de broccoli. Sînt unii cărora nu le place culoarea, altora nu le place gustul, deşi este o legumă soră cu conopida, foarte gustoasă şi sănătoasă, iar efectele sale benefice erau cunoscute şi de către romanii antici. Broccoli se poate găti în foarte multe și variate feluri, şi cel puţin unul dintre ele poate fi pe placul fiecăruia. Merită încercat de exemplu broccoli gătit la cuptor cu şuncă. Noi însă rămînem la varianta cea mai cunoscută, şi anume supa cremă de broccoli.

Ingrediente:

- un broccoli de mărime medie
- 2 cartofi
- o ceapă

- 3 căţei de usturoi
- 2 l supă de carne
- 200 ml smîntînă de gătit
- sare (după gust)
- nucă de cocos (după gust)
- piper (după gust)
- germeni de ceapă
- 50 g Camembert

Pregătire:

După ce am spălat broccoli, îndepărtăm florile de pe tulpină (tulpina nu se foloseşte pentru că se fierbe mult mai greu şi nu este aşa de gustoasă). Curăţăm şi tăiem în bucăţi ceapa şi cartofii şi, împreună cu broccoli, punem să fiarbă în supa de carne. Cînd s-au fiert, stingem focul şi mixăm cu blenderul. Adăugăm smîntîna de gătit şi mai fierbem o dată, adăugînd şi condimentele. Înainte de servirea în farfurii, punem bucăţile de Camembert, şi peste ele turnăm supa fierbinte. Ornăm cu germeni de ceapă.

Teodora era foarte mîndră că a participat şi ea la pregătirea supei (ea a rupt florile de broccoli de pe tulpină) şi a mîncat cu poftă, mai ales după ce a văzut că nu a fost făcută din mocirlă, deşi rezultatul a fost destul de mocirlos! Cînd a venit Emma după ea, Teodora s-a lăudat: „Mami, mami, am gătit cu tanti Szilvia şi cu nenea Szilvia!". Pe noi ne-a amuzat că fetiţa m-a botezat şi pe mine Szilvia, dar Teodora a rămas descumpănită. Nu înţelegea de ce nu avem acelaşi nume, dacă locuiam împreună. „Dar voi nu sînteţi căsătoriţi?", m-a întrebat ea surprinsă. „Încă nu!", am răspuns eu, iar Szilvia s-a îmbujorat.

Mai tîrziu, Emma m-a chemat de-o parte şi mi-a spus că pe Dr. Csapó József l-a găsit poliţia. Dar nu pentru că ea a reclamat dispariţia lui, ci pentru că a fost prins, împreună cu membrii unei bande de interlopi, cînd furau nişte cupru de la magazia unei firme. Se afla în arest preventiv. Va fi greu să-i spună acest lucru Teodorei. Am asigurat-o că o voi sprijini cu tot ce pot şi că poate să o lase la mine pe cea mică, cînd este ocupată.

M-am întors la Szilvia şi Teodora. Micuţa a cerut din nou o poveste, de data aceasta nu despre pădure, ci despre pustă. Eu i-am vorbit despre Rózsa Sándor[16], am recitat poezia lui Petőfi: *A gólya*[17]. „Ce mănîncă barza în pustă?", m-a întrebat Teodora. „Clătite a la Hortobágy", am răspuns eu natural. La rugăminţile ei, i-am explicat ce sînt acelea şi i le-am și gătit, cu atît mai mult cu cît era unul dintre felurile mele preferate.

Clătite a la Hortobágy

Tare mai bătea vîntul prin pustă! De trei zile, Rózsa Sándor era în pribegie, se ascundea de jandarmi prin stufăriș. Îi era foame, fiindcă nu mai mîncase de cînd furase de la moşier un taur, pe care îl făcuse la proțap cu camarazii lui, pe malul Tisei. Dar de atunci trecuseră trei zile. Totuşi, nu a ieşit din stufăriș decît după lăsarea serii, cînd ştia că jandarmii se întorceau în cazarmă. Atunci a încălecat pe murgul lui sur, galopînd ca vîntul și ca gîndul spre hanul din Debrecen. Cu grijă, să nu facă zgomot, a intrat prin uşa din spate. Acolo era deja aşteptat şi a fost cu clătite de Hortobágy.

Ingrediente:

- 400 g carne măcinată de porc
- o ceapă mai mare
- 150 ml suc de roşii
- 100 ml vin roşu
- 3 ouă
- un ardei gras
- 4-5 căţei de usturoi
- frunze de pătrunjel
- 150 g făină

[16] Rózsa Sándor, haiduc celebru. Romancierul Móricz Zsigmond a scris o trilogie despre viaţa lui.

[17] Petőfi Sándor, *A gólya* (Barza). Poem romantic în care sînt evocate frumuseţile cîmpiei maghiare.

- 400 ml de lapte
- 2+2 linguri de ulei de măsline
- 3+1 linguri de smîntînă
- 100 g caşcaval
- condimente, după gust: sare, piper, boia, cimbrişor, chimen

Pregătire:

Facem clătitele în stil clasic, amestecînd făina cu laptele şi oul şi turnînd compoziția în tigaia încinsă cu puțin ulei. Se pun ceapa şi ardeiul tăiat mărunt în ulei încins, ca să devină sticloşi. Adăugăm carnea şi amestecăm continuu, prăjind-o pînă își schimbă culoarea. Atunci adăugăm boiaua şi turnăm vinul imediat, evitînd astfel ca boiaua să se ardă și să devină amară. Adăugăm sucul de roşii şi lăsăm pînă se face carnea. În a doua parte a preparării (cînd e aproape gata), adăugăm condimentele, iar la urmă smîntîna. După aceea, aşteptăm să înceapă din nou să clocotească (să nu fierbem mai mult, pentru că smîntîna se va descompune în zăr şi brînză). Umplem clătitele cu carnea, le punem într-un vas termorezistent şi le presărăm cu caşcaval. Punem totul într-un cuptor preîncălzit la 200° C. Scoatem din cuptor după 15 minute, ornăm cu frunze de pătrunjel şi e gata.

Sînt plătit

Într-o zi, mă sună Kartell Béni: „Matyi dragă, am veşti bune! Am trecut peste manuscrisul tău" – pentru că el nu citeşte ceva, ci „trece peste"; prin această formulă, exprimă un anumit statut, el nu se informează, ci „apreciază anumite fapte". Ăsta numesc eu stil! „A trecut și bătrînul şi amîndoi am fost mulţumiţi. Mai sînt cîteva amănunte, pe care aş dori să le lămurim, dar materialul e bun, l-am acceptat şi – ceea ce nu e indiferent pentru tine – îţi plătim tranşa următoare!". „Sincer, mă bucur! Cînd să merg la editură?". „După-amiază eu plec din oraş, dar fiindcă încă nu am mîncat, o să dau o fugă pe la Domnul Wágner şi discutăm atunci."

Kartell a întîrziat ca de obicei (după părerea mea şi acesta era un gest prin care dorea să transmită cît era el de ocupat şi deci de important), în schimb, a fost foarte operativ. A cerut „Chili con carne" – o alegere bună, însă a mîncat de parcă înghiţea dopuri de cauciuc, deşi mîncarea aceea ar fi meritat să fie tratată cu mai multă atenţie. Această specialitate mexicană este o metaforă a cercului – perfectă, simetrică, echilibrată. Este gustoasă şi hrănitoare în acelaşi timp. Gusturile se întrepătrund într-o armonie perfectă şi nici măcar nu se poate spune că e nesănătoasă. Din păcate, Kartell nu avea „organ" pentru aşa ceva. În zece minute a dat totul pe gît, nemestecat, după care a intrat direct în subiect. A făcut observaţiile pe care le considera necesare. Nu am fost de acord cu toate, dar le-am discutat pe fiecare în parte, a mai cedat el, am mai cedat şi eu. După ce am rezolvat problemele, mi-a întins pe masă un plic, în care – doar ulterior am verificat – erau mai mulţi bani decît convenisem, semn că fusese mulţumit de manuscrisul meu. Am dat mîna şi ne-am ridicat de la masă, fiindcă după o oră şi jumătate avea avionul. Am observat însă ceva ciudat, şi anume că, în timp ce discutam, un tînăr uscăţiv arunca deseori priviri spre masa noastră, ba chiar mi s-a părut că încerca să tragă cu urechea şi că făcea poze cu telefonul. Nu i-am dat prea mare importanţă, fiindcă nu era ceva neobişnuit ca turiştii să facă poze în restaurant.

După ce Béni a plecat, Bözsike, în stilul ei sarcastic, m-a întrebat de ce mă plăteşte pe mine Kartell, dacă eu lucrez pentru Gácsér? Nu eram pregătit pentru această întrebare şi m-am simţit încurcat. Nu puteam să-i spun adevărul, fiindcă îmi interzicea contractul cu Kartell, aşa că am încercat să glumesc pe seama lui Bözsike, spunînd că am cîştigat un pariu cu Kartell şi acum a venit să-mi plătească datoria. „Şi care a fost miza pariului?", a întrebat Bözsike. „Că Turnul din Pisa este înclinat. Şi, ia ghici? Am cîştigat!". În momentul în care am scăpat tîmpenia asta, mi-am dat seama că am făcut o greşeală imensă, jignind-o pe Bözsike, de la care nu am primit decît lucruri bune. M-am şi gîndit să îi cer scuze şi să îi explic faptul că banii au ajuns la mine pe căi cinstite, dar din păcate nu puteam să dau detalii. Ar fi fost un lucru cinstit din partea mea, însă tocmai cînd mă pornisem spre

ea, mi-au ajuns la urechi urletele lui Gácsér, fiindcă uitasem cîrpa de bucătărie pe plită şi se aprinsese, aşa că am dat zor să sting mai întîi focul cel mare, lăsîndu-l pe cel mic să-mi iasă complet din minte.

Chili con carne

Nea Gabi e de părere că aceasta este cea mai bună mîncare din lume. Săţioasă, ieftină şi gustoasă. Are marele avantaj că la sos se poate folosi orice tip de fasole, ca și pentru lasagna sau ragù bolognez (a nu se confunda cu spaghetti bolognese, dar vom avea ocazia să aprofundăm subiectul). De aceea, merită să facem o cantitate mai mare de sos, surplusul să-l punem la congelator, iar cînd nu avem timp să gătim, doar fierbem nişte paste, la care adăugăm sosul din congelator.

Ingrediente:

pentru sos:

- o ceapă roşie mai mare
- un ardei de California
- unu, doi sau trei ardei chili (depinde cum suportăm gustul picant)
- 4-5 căţei de usturoi
- o lingură de boia (dulce)
- 50 g slănină sau untură (de porc, de gîscă sau raţă), în schimb dacă cineva nu suportă mîncărurile grase, poate folosi şi ulei de floarea-soarelui
- ½ kg carne de vită tocată
- 250-300 ml supă de carne
- 150 ml vin roşu
- sare, piper, oregano, rozmarin, cimbrişor după gust

pentru fasole:

- 600 g de fasole boabe
- 2-3 foi de dafin

- o ceapă tăiată brut
- 1-2 căţei de usturoi
- sare, piper

Pregătire:

Curăţăm ceapa şi o mărunţim împreună cu ardeiul de California. Ardeiul (sau ardeii) chili îi tăiem rondele. Curăţăm şi tăiem şi usturoiul. Într-o cratiţă mai mare, topim slănina (sau încingem grăsimea sau uleiul) şi adăugăm ceapa, ardeiul chili şi ardeiul de California. Dacă grăsimea sau uleiul sînt la o temperatură suficient de ridicată, ceapa trebuie să sfîrîie. Pentru mine, acest sunet se compară numai cu muzica lui Mozart. Cînd ceapa şi ardeii devin sticloşi, introducem în cratiţă şi carnea şi amestecăm continuu (ca să nu se lipească), pînă îşi schimbă culoarea. Atunci adăugăm boiaua şi imediat după ea vinul (ca să nu se ardă boiaua). Pentru mai multă siguranţă, putem completa vinul cu un polonic de supă de carne. Amestecăm continuu, pînă se evaporă supa, după care mai punem un polonic. Să nu punem dintr-odată multă supă, ci doar cît să evităm ca mîncarea să se lipească. După aproximativ o oră putem să adăugăm roşiile şi condimentele. Propun să nu punem totul deodată, ci treptat, gustînd mîncarea după fiecare doză. Astfel, este mai uşor să găsim gustul care ne place. Să mai fierbem cel puţin o oră, după care – cînd carnea este gata – o luăm de pe foc. Dacă cumva considerăm că este încă prea fluid, putem să dăm consistenţă cu un amestec de făină cu smîntînă (admit că această metodă nu este tocmai o specialitate mexicană, dar trebuie să dăm şi *couleur locale*).

Fasolea trebuie pusă la înmuiat cu cel puţin şase ore înainte de preparare (cel mai bine este ca în seara precedentă să o lăsăm în apă). Fierbem apa în care punem ceapa, usturoiul, foi de dafin şi, bineînţeles, fasolea, şi fierbem, pînă cînd aceasta se înmoaie. Dacă avem un vas sub presiune, atunci putem să accelerăm procesul. Cînd fasolea este gata, amestecăm cu sosul şi o perioadă le fierbem împreună ca să se întrepătrundă gusturile.

Reţeta aceasta are şi o variantă „hard", care necesită mai mult timp, dar mîncarea iese mult mai gustoasă. Pentru ea, avem nevoie de costiță de vită, pe care o așezăm în puțină supă de carne într-un vas termorezistent împreună cu legumele, o acoperim şi o punem în cuptor la o temperatură de 150-160° C, pentru 6, dar mai degrabă 8 ore. Cînd s-a răcit un pic, scoatem oasele (de pe care de mult a căzut carnea) şi mărunţim carnea cu mîna, amestecînd-o cu legumele (nu este necesar să mixăm), după care adăugăm fasolea. Ceva de vis!

Sfîrşitul şi începutul aventurilor

Lucrurile s-au precipitat în ultimele săptămîni, aşa că am simţit nevoia să mă retrag şi să mă reculeg un pic, pentru a face ordine în capul meu. M-am dus la plimbare pe malul Crişului. Îmi părea că într-un timp scurt, viaţa mea luase o turnură neașteptată, ba chiar înspăimîntător de bună. Aveam o locuinţă, un onorariu consistent, iar dacă totul mergea bine urma să am şi o soţie, deci s-ar fi putut zice că intrasem pe făgaș.

Asta era partea frumoasă. În acelaşi timp, aveam şi o listă a pierderilor, e adevărat, mult mai scurtă: trebuia să renunţ la independenţa mea. Se terminase cu viaţa boemă, cu „nopţile vinovate", cu aventurile. Eu nu voiam să fiu bărbatul care își înşeală nevasta, care vine tîrziu acasă și bate cîrciumile cu prietenii. Nu. *Electa una via* – cum spunea adagiul latin, adică trebuia să aleg o cale. Evident, nu puteam să merg simultan pe două cărări care duceau în direcții diferite. Nu avea să fie uşor. Prea mă obişnuisem cu uşurătatea, cu care mă identificasem pînă atunci. Dar merita încercat. Szilvia merita orice efort, iar eu nu voiam să o pierd. Merita şi siguranţa materială sperată, pentru că mă săturasem să trăiesc de pe o zi pe alta, supus permanent incertitudinilor, cu toate că nu voiam să intru în club cu Kartell, despre care bănuiam că se băgase în afaceri necurate. Dar, ca să nu aştept cu înfrigurare întîia zi a fiecărei luni, să nu fiu obligat să vămuiesc pensia şi aşa modestă a părinţilor, nici să nu fie nevoie să apelez la împrumuturi de la prieteni, ar fi fost totuşi de dorit.

Nu mă temeam de muncă, pentru că şi pînă atunci muncisem, dar pentru prea puţini bani. Nu avea să fie uşor nici să avem copii. În primul rînd, pentru Szilvia, dar nici pentru mine nu-mi făceam iluzii. Noaptea trebuia să ne trezim la fiecare scîncet, să schimbăm scutece, să-i ducem la medic, dacă era cazul... Oare cît aveau să erodeze toate acestea dragostea noastră? Speram că nesemnificativ, dar cine putea şti? În orice caz, dacă era cineva care trebuia să fie puternic, atunci eu eram acela. Nu puteam să cedez aşa de uşor în faţa greutăţilor.

Angoasele mi-au fost întrerupte de soneria telefonului. Erau cei de la agenţia de turism de la care achiziţionasem excursia noastră la Malaga. Mă anunţau că, din păcate, compania aeriană anulase cursa cu care ne-am fi întors din Malaga la Bucureşti, şi de acolo, la Oradea. Ne-au oferit două alternative: să ne returneze banii, şi deci să renunţăm la vacanţă, ori să amînăm întoarcerea. Avînd în vedere că următoarea cursă era abia după cîteva zile, am întrebat dacă nu exista posibilitatea să ne întoarcem prin Budapesta. Răspunsul a fost afirmativ. Am hotărît deci să petrecem încă două zile la Budapesta, de unde urma să revenim cu trenul. A apărut astfel un nou obiectiv turistic în călătoria noastră. Iată cum vestea iniţial proastă s-a transformat într-una bună. Am sunat-o pe Szilvia de îndată. A fost încîntată de propunere. În timp ce făceam planuri şi trasam itinerare turistice prin Malaga cu ajutorul internetului, o foame teribilă a început să-mi răscolească măruntaiele. Aveam deja în plan să diversific puţin meniul, aşa că mi-am suflecat mînecile şi m-am apucat de un cotlet Esterházy. Dacă ieşea bine, o invitam pe Szilvia la cină. Cu această ocazie am scris şi următorul capitol al cărţii.

Cotlet Esterházy

Totul a început cînd am descoperit un minunat cotlet de viţel în galantarul măcelarului meu preferat. A fost un cotlet Esterházy perfect la prima vedere!

Rețeta a inventat-o Esterházy Pál Antal, fost ministru de externe al Monarhiei, aflat la pensie, sau, mai plauzibil, el a dat dispoziție unui maestru bucătar să i-l facă! Este o mîncare ce păstrează tradițiile bucătăriei maghiare, fără a fi însă prea greu de digerat nici de obrazele mai subțiri.

Ingrediente:

- între 850 g și 1 kg carne de vită. Cărțile de bucate recomandă vrăbioară, însă după părerea mea, calitatea este mai importantă decît tipul de carne întrebuințat. În locul unui mușchi de vită de calitate inferioară, e mult mai bună o pulpă sau un antricot de cea mai bună calitate.
- 200 ml ulei de floarea soarelui
- 50 ml oţet
- 3-5 foi de dafin
- 5 g unt
- 1-3 morcovi (depinde de mărime)
- 1-3 fire de pătrunjel
- ½ rădăcină de țelină (tot în funcție de mărime, dar nu e nevoie de o cantitate mare)
- 1-1½ ceapă (dacă se poate, să nu fie roșie)
- 2 linguri de capere
- zeama a două lămîi
- coaja rasă de la 1-2 lămîi
- un ardei gras roșu
- 1-2 ardei grași
- 18 g smîntînă
- 1-2 linguri de făină
- sare
- piper

- muștar
- cimbru
- rozmarin
- boia dulce (după gust)

Pregătire:

Am început prin a tăia carnea în felii subțiri (nu trebuie frăgezite cu bătătorul). Am dat feliile de carne cu ulei pe ambele părți (uleiul de măsline e cel mai potrivit) și cu oțet, le-am presărat cu piper, le-am așezat pe o farfurie pe care am acoperit-o cu folie alimentară și le-am pus la frigider, unde au rămas toată noaptea. A doua zi, nu m-am repezit la feliile de carne, ci mai întîi am spălat și am curățat legumele. Am tăiat mărunt ceapa și ardeii, iar morcovii și țelina (putem folosi şi păstîrnac), în fîșii subțiri à la Julienne, și am așezat legumele pe o farfurie separată. Apoi am ales o oală în care să încapă fără efort feliile de carne. Am topit în ea untul, la foc mic, și am adăugat carnea. Am fript feliile doar cît să li se schimbe culoarea pe ambele părți (1-2 minute); apoi, am pus carnea deoparte și, în untul rămas, am călit ceapa și ardeiul; am amestecat bine și am adăugat vinul cu apă, numai cît să acopere legumele. Am acoperit apoi oala. Am adăugat apă de cîte ori a fost nevoie, pînă s-au fiert – rămînînd însă „al dente", cum se spune despre pastele făinoase. Am scos legumele fierte din oală și am pus în locul lor carnea, peste care am turnat apă și am lăsat-o să fiarbă. Cînd a fost aproape gata, am adăugat legumele și condimentele, adică zeama de lămîie, coaja de lămîie rasă, muștarul, sare și puțin piper. Între timp, pregătisem un sos din făină și smîntînă, pe care l-am turnat deasupra. Am mai așteptat puțin pînă a dat în clocot și gata!

Dintre garnituri, am ales orezul, dar merg bine şi cartofii pireu.

După această mîncare, propun un vin alb, mai aromat, ca de-un ,,paregzample", Chardonnay.

Nu vreau să mă laud, dar cotletul Esterházy mi-a ieşit excelent... la a treia încercare. Szilvia a fost mulţumită, însă a spus că, pentru a accentua caracterul mediteranean al mîncării, ea ar fi adăugat şi un pic de sparanghel. Aşa sînt femeile. „Data viitoare o să pun şi sparanghel", i-am şoptit şi am sărutat-o. „Data viitoare o să pregătesc eu!", a replicat Szilvia. Nu-i aşa că e o fată de nota zece?

Scriu critică de operetă

Trăiam în febra călătoriei pentru care ne pregăteam, dar nu am uitat nici de cultură. Am descoperit cu bucurie că Opera din Craiova venea la Oradea şi nu cu orice spectacol, ci cu opereta lui Kálmán Imre: „Silvia". Mi-am adjudecat rapid două bilete cu cele mai bune locuri. Szilvia s-a afişat într-o rochie de culoare roz pal. Pantofii cu toc-cui erau de aceeaşi nuanţă. Eu, în singurul meu costum de culoare închisă, cu papion, aveam pieptul umflat de mîndrie să păşesc alături de ea. Am intrat la braţ, exersînd viaţa de cuplu. Şi iar mi-a venit în minte poezia lui Kosztolányi, *Akarsz-e játszani* (Vrei să-mi fii tovarăş de joacă?) „Da, vreau!", am răspuns în gînd. Dar jocul era acum serios pînă la moarte.

Spectacolul a fost controversat, ca să zic aşa. Mi-am adunat impresiile sub titlul „Contele Boni şi războiul mondial" şi le-am publicat pe portalul la care – teoretic – încă mai eram angajat.

Am crescut într-un mediu preponderent unguresc. Deşi opereta nu era muzica generaţiei mele, nu am putut (sau poate nici nu am vrut!) să evit cele mai populare şlagăre ale genului. A fost un moment al chefurilor de tinereţe, cînd această muzică ne-a exprimat cel mai bine emoţiile. Pe atunci cîntam din toţi plămînii despre Hajmási Péter şi Hajmási Pál, despre barometrul care indica vremea ploioasă, motiv pentru care noi chefuiam de zor şi săream pe contrabas (povestea, se pare, nu este o simplă ficţiune – cică un nabab budapestan s-ar fi aruncat la propriu peste contrabasul lăutarului, fiindcă nu i-ar fi convenit cum a interpretat un anumit cîntec).

În fine, tot ce am înţeles eu din operetă este că ne gîdilă urechile într-un mod plăcut, vorba lui Caragiale, revigorează, e tocmai

bună pentru o distracţie neumbrită de problemele cotidianului. Opereta creează o lume iluzorie şi idilică. Muzica, dansul, umorul sînt de apreciat doar pentru valoarea lor intrinsecă. Este *art pour art* prin excelenţă. Nu aştepţi de la o piesă de operetă să-ţi dea răspunsul la întrebarea „a fi sau a nu fi". Dacă spectacolul în sine este bine realizat, atunci şi opereta e bună, dacă nu, în van apelează la mesaje filosofice, la dramatizarea excesivă a acţiunii, tot mediocră va rămîne. Să acceptăm că Strauss, Kálmán sau Zerkovitz nu sînt Michelangelo, Shakespeare sau Schopenhauer, şi nici nu trebuie să fie!

Opereta „Silvia" a lui Kálmán Imre este piesa emblematică a operetei maghiare (sau mai bine spus: a monarhiei austro-ungare). Are toate ingredientele succesului: vals vienez, ceardaş unguresc, nu are urme de patetism sau soluţii nenaturale, e o poveste populară încîntătoare despre puterea dragostei care mătură din cale şi cele mai rigide convenţii sociale. Cel puţin asta am înţeles eu din Silvia pînă acum!

Dar aparent lucrurile se schimbă. Fiind un consumator ocazional de cultură, m-am obişnuit cu faptul că creaţiile artistice clasice sînt reinterpretate (doar unele piese de teatru seamănă ici-colo cu originalul), operele lui Verdi şi Bizet se interpretează în costumaţie contemporană etc. Nu am nicio problemă cu acest fenomen! Dimpotrivă, îmi plac experienţele noi, care mă obligă să abandonez clişeele clasice şi să interpretez liber şi personal marile creaţii ale omenirii. Totul este bine, pînă ajungem la operetă. Ei bine, aici nu mai merge! Dacă încep să meditez pe o muzică spumoasă şi antrenantă asupra părţii întunecate a caracterului uman, a rigidităţii şi a anacronismului Monarhiei în prăbuşire, aşijderea Ducelui Cecilia în Hotelul Abazia, se duc simultan pe apa sîmbetei şi distracţia, şi mesajul de substanţă al regizorului.

Or, interpretarea lui Kürthy András (din Ungaria), regizorul operetei „Silvia" prezentată la Teatrul de Stat din Oradea de Opera din Craiova, exact asta a făcut! A dramatizat şi a contextualizat Silvia (gîndindu-se probabil la cei 100 de ani scurşi de la primul război mondial), creînd un contrast inutil între şlagărele plăcute de operetă şi mesajul nesusţinut de mijloace artistice.

Păcat, pentru că actorii s-au străduit, au cîntat şi au jucat

bine! Narcisa Brumar, în rolul Silviei, a fost constantă şi foarte concentrată, a oferit un spectacol convingător şi, în acelaşi timp, nu a ieşit din rolul divei fermecătoare. Lui Laurenţiu Nicu i s-a potrivit mănuşă rolul Contelui Boni, boem, uşuratic, iubăreţ şi distrat, văzîndu-se de la o poştă cît de bine se simţea în pielea personajului. Am cunoscut o voce absolut extraordinară – cu accente dramatice – ascultîndu-l pe Bogdan Zaharia în rolul Prinţului Edvin. De asemenea, Edit Mag şi Noemi Modra au interpretat cu pricepere rolul Ducesei Cecilia, respectiv al Contesei Stázi. Am apreciat umorul şi talentul actoricesc al lui Dan Cornescu în rolul domnului Feri şi nu pot să nu-l amintesc pe Gabriel Marciu în rolul lui Miska.

După spectacol, am mai avut timp şi pentru o cină uşoară, aşa că ne-am aşezat la una dintre terasele de pe malul Crişului Repede. Szilvia a comandat salată de piept de pui, eu în schimb am cerut pulpe de pui cu vin alb şi rozmarin. Am încununat cina cu un pahar de vin rose demisec. Desigur, discutasem despre excursia noastră care începea doua zi. Szilvia, pe de o parte, era curioasă şi nerăbdătoare să se vadă la Malaga, pe de altă parte, era îngrijorată fiindcă urma să se urce pentru prima dată într-un avion. Apoi, mai avea tot felul de temeri şi anxietăţi: „În următoarele cinci zile vom trăi ca un cuplu adevărat. Am emoţii, nu cumva să stricăm ceva!". „Ce am putea strica?". „Nici eu nu ştiu, şi tocmai acest lucru mă nelinişteşte. Tu nu te gîndeşti că relaţia noastră funcţionează foarte bine poate tocmai fiindcă ne întîlnim doar pentru cîteva ore pe zi? Dar dacă tot timpul sîntem împreună, atunci s-ar putea să se strice ceva. Eu încă nu am mai petrecut atîta timp împreună cu nimeni din afara familiei! Poate că voi deveni nerăbdătoare, nervoasă, egoistă sau insuportabilă! Ce crezi, poţi să ai grijă de mine?", m-a întrebat Szilvia ca o fetiţă îngrijorată. „Şi eu aş putea să-ţi pun ţie aceeaşi întrebare. Însă cred că avem răspunsul în inimile noastre. Dacă ne iubim, vom avea şi răbdare, şi seninătate, şi altruism şi vom fi adorabili. În fond, vom testa fiabilitatea dragostei noastre. Dacă nu e suficient de puternică, atunci ne vom întoarce separat din Malaga. Dacă da, atunci doar hîrleţul, sapa şi clopotul bisericii ne vor despărţi". „Eşti nebun!", rîdea Szilvia şi a ridicat paharul: „Trăiască

dragostea veşnică dintre Matyi şi Szilvia!". Am închinat, am sorbit vinul şi ne-am sărutat.
La masa alăturată, lua cina o familie din Italia. Deşi nu au înţeles ce ne-am spus, micul nostru spectacol le-a plăcut. Au crezut că sîntem în voiaj de nuntă şi ne-au trimis o sticlă de şampanie. Ca răspuns, i-am invitat la masa noastră şi am discutat cordial. Le-am spus că sînt un mare fan al bucătăriei italiene, la care Clarissa, soţia lui Aldo, mi-a promis că îmi va trimite reţetele ei preferate. Le-am mulţumit şi le-am promis că, atunci cînd vin data viitoare, îi invităm la o cină italiană autentică. Noi în schimb ne-am ales cu o invitaţie la Florenţa, unde ei urmau să ne aştepte cu o specialitate ungureasc㠄, după care puteam să ne apreciem reciproc performanţele. Am avut o seară minunată, care s-a terminat cu mult după miezul nopţii.

Salată cu piept de pui

Ingrediente:

- 4 ouă
- o lingură de grăsime de gîscă
- 2 cepe noi
- 4 ridichi
- zeama de la o jumătate de lămîie
- 8 cartofi noi de mărime medie
- 200 g piept de pui
- ulei de măsline extravirgin
- sare, piper
- un căţel de usturoi
- 12 bucăţi sparanghel

Pregătire:

Se curăţă sparanghelul şi se îndepărtează partea de jos, precum şi solzii mai groşi de pe tulpină. Se pune în apă clocotită şi se fierbe un minut, după care se scoate şi se

coace la grătar. Astfel, prin aşa-numitul „efect Maillard", sparanghelul suferă un proces de uşoară caramelizare şi devine mai gustos. Se stoarce şi se taie în bucăţi de 3-4 cm.

Se așază ouăle în apa în care s-a fiert sparanghelul şi, calculînd de la noua fierbere, se mai lăsă 6 minute, după care se scoate. Se trece sub jet de apă rece, se decojește şi se pune deoparte. Se curăţă usturoiul şi se zdrobește sau se pasează. Se taie fin ceapa, iar ridichile, în rondele. Se spală cartofii, se șterg şi se taie în 4-5 bucăţi. Se taie pieptul de pui fîşii.

În apa în care s-a fiert sparanghelul şi ouăle, se fierb şi cartofii, pînă la două treimi, maximum trei sferturi. Se încinge untura de gîscă într-o tigaie și se adăugă cartofii, care se lasă la prăjit la foc mediu pînă se rumenesc, după care se scot într-un vas căptușit cu un prosop de hîrtie. În untura ce a mai rămas în tigaie, se prăjesc fîşiile de piept de pui și se scot alături de cartofi. La aceasta se adaugă ulei de măsline, în care se călesc ceapa şi usturoiul, timp de 1-2 minute. Între timp, toate cîte s-au gătit se așază în farfurii, se asezonează cu sare, piper proaspăt măcinat şi se stropesc cu zeamă de lămîie, iar peste toate se toarnă untura cu ceapă rămasă în tigaie.

Pulpă de pui cu rozmarin, în sos de vin alb
(pentru patru persoane)

Ingrediente:

- 4 pulpe de pui
- conopidă pentru garnitură
- broccoli pentru garnitură,
- morcovi pentru garnitură
- 3 fire de rozmarin
- lămîie
- 50 ml ulei de măsline

- 100 ml smîntînă de gătit
- sare, piper după gust
- 500 ml de vin alb (Riesling italian)
- 300 ml supă de carne

Pregătirea:

Se taie în două pulpele de pui şi se asezonează cu sare. Se scot frunzele de rozmarin de pe coadă şi se mărunţesc. Se încinge uleiul într-o tigaie cu pereți mai înalți şi se așază pulpele. Se prăjesc rapid pe ambele părţi. Cînd au devenit maronii, se presără peste ele rozmarinul şi se toarnă vinul. Se toarnă peste ele și supa de carne, se acoperă şi se călesc la foc mic, pînă se frăgezesc. Se dă gust mîncării cu foarte puţin zahăr, piper alb şi cîteva picături de lămîie. Cînd se înmoaie pulpele, se fierb cu smîntînă de gătit. Legumele se fierb separat şi se servesc alături de pulpe.

Oradea – Bucureşti – Malaga

Eu, cu un rucsac minuscul în spate, Szilvia, blindată cu ochelari de soare, bluză albă, vaporoasă, cu mîneci trei sferturi, blugi de nuanță deschisă, mulaţi pe corp, tîrînd un troler imens, perfect asortat la gentuța de voiaj și pantofi, la aeroportul din Oradea. A fost fermecătoare ca întotdeauna, dar asta tot nu mă făcea să pricep la ce îi foloseau atîtea lucruri pentru cîteva zile! De atunci, fără să înţeleg cu adevărat, am învăţat să accept acest dat al femeii. Un banal exemplu este teza axiomatică, demonstrată ştiinţific, potrivit căreia o femeie niciodată nu posedă un număr îndestulător de pantofi. Vă prezint şi schema acestei teze:

$$N.p. < N.f.$$

În care N.p. reprezintă numărul pantofilor, iar N.f., necesităţile femeii. Indiferent cu cîte perechi de pantofi încărcăm N.p., acesta niciodată nu egalează N.f., dar se apropie, ca o asimptotă. Desigur, nu mi-am dezvăluit nedumeririle atunci, cu atît mai mult cu cît şi aşa era copleșită de emoții din cauza iminentei călătorii cu avionul. Mai bine deci căram valiza disciplinat și împăcat cu soarta.

Încercam să o calmez inclusiv cu mici glume, menite să-i distragă atenţia şi să-i înşele starea de anxietate. Am înşirat date statistice, cum că avionul este cel mai sigur mijloc de călătorie. Dar nu aş fi fost eu, dacă nu completam această informaţie cu alta, enumerînd şi alte avantaje, ca de exemplu că nu rămîne niciodată în aer. Apoi, în caz de doamne-fereşte, nu rămînem schilozi, ci murim pe loc, ceea ce înseamnă suferinţă redusă drastic. Desigur, nu s-a speriat, ştia că încerc să o păcălesc. I-am propus să bea o cinzacă de Unicum, care să îi risipească emoţiile. A refuzat propunerea, aşa că am fost nevoit să beau eu şi porţia ei. Din fericire, zborul a fost lin. Cum ne-am ridicat în aer, Szilvia a uitat de frici, a admirat peisajul şi a făcut fotografii. Mai întîi, am zburat la Bucureşti, iar de acolo – după cîteva ore de aşteptare – ne-am îmbarcat într-un avion al unei companii low-cost, care ne-a dus direct la Malaga. M-am simţit în avion ca în autobuzul care face cursă regulată între Salonta şi Tulca, în care toată lumea vorbeşte româneşte şi toţi se cunosc. Unde mai pui că, imediat după ce personalul ne-a anunţat că putem să decuplăm centurile de siguranţă, s-a pornit un dute-vino interminabil. Oamenii îşi arătau poze de familie unii altora pe telefoanele mobile, împărtăşeau păreri, amintiri din concediu, ce au gătit, ce au mîncat, ce au băut, de unde şi încotro călătoresc, cum a fost derby-ul Steaua–Dinamo. De atîta sporovăială în româneşte, Szilvia a simţit nevoia să mă întrebe dacă în Spania mai sînt şi spanioli sau toată lumea e din România şi acolo.

Am ajuns seara în oraşul de la Marea Mediterană. De la aeroport, un taxi ne-a dus la hotel. La cină, am mîncat *paella*, o mîncare pe bază de orez, care se condimentează cu şofran şi se mănîncă direct din tigaie. Se simte influenţa arabă, şi acest lucru nu este întîmplător. Se spune că această minunată mîncare a apărut în zona lacului Abufera, situat lîngă Valencia. În funcţie de locul unde se face (lîngă mare sau în centrul Spaniei) se foloseşte carne de pui, de iepure sau fructe de mare, ţipar sau ton. Însă, indiferent unde se face, din această mîncare nu poate să lipsească un ingredient de bază, şi anume cîrnaţul picant *chorizo*.

Paella

Ingrediente (pentru patru persoane):

- 800 g carne de pui fără os
- 28-30 bucăţi de creveţi *Black Tiger*
- ½ kg scoici negre
- ½ kg orez (dacă se poate alege, atunci să fie soiurile *calasparra*, *bomba* sau *camolino*, acestea fiind speciile folosite pentru *paella*, dar putem face din orice tip de orez)
- 60 ml ulei de măsline extravirgin
- o ceapă mai mare
- un ardei gras
- 3-4 căţei de usturoi
- 200 ml vin alb sec
- 1,5-2 l supă de carne
- 4 roşii
- 200 g mazăre
- o linguriţă de oregano
- 2 foi de dafin
- o linguriţă de boia (dulce)
- o linguriţă de piper
- o linguriţă de seminţe de coriandru
- 150 g cîrnaţi *chorizo* (dacă nu avem, putem să folosim orice fel, cu condiţia să fie picant)
- un pic de şofran (dacă avem mai mult, putem să punem chiar şi jumătate de linguriţă)
- sare (după gust)
- o legătură de pătrunjel

Pregătire:

Ca să pregăteşti *paella* nu trebuie să fii mare specialist, însă e nevoie de multă atenţie. În primul rînd, trebuie să aveţi grijă ca mîncarea să nu se lipească de tigaie, cînd e pe foc. De

aceea, este nevoie să amestecați încontinuu. Vă recomand să pregătiți toate ingredientele înainte să vă apucăți de gătit. Creveţii trebuie curăţaţi (eventual puteți lăsa unul sau doi pentru decor). În cazul în care vreți să folosiți scoici întregi (este mai spectaculos), le spălați, le curățați cu o perie mai aspră, după care le țineți timp de 15-20 de minute în apă cu sare, ca să iasă firele de nisip rămase în cochilie. Dacă în scoică au ajuns și alge, acestea pot fi îndepărtate cu un cuțit ascuțit, cu lamă subțire, ca cel folosit pentru decojire. Aceste operaţiuni se fac doar dacă se folosesc scoici proaspete. Dacă se folosesc scoici congelate, nu e necesar, acestea fiind deja curăţate. Scoicile se fierb pînă se deschid singure. Cele care nu se deschid, trebuie aruncate. Dacă cumva nu aveți supă de carne, atunci fierbeți crustele chitinoase ale creveţilor în 2 litri de apă, la care adăugați două linguriţe de sare, supă care se strecoară şi se folosește pentru pregătirea paellei.

Tăiați cîrnaţii rondele și mărunțiți ardeii, ceapa şi usturoiul. Carnea de pui se taie în bucăţi. Se decojesc roşiile şi se taie în patru bucăţi. Într-o tigaie mare sau într-o cratiţă în care încap cel puţin 4 litri, se încinge uleiul, apoi se pun ceapa, ardeiul şi usturoiul şi se călesc pînă devin sticloși. Se presară condimentele, cu excepţia şofranului, care se adaugă mai tîrziu. Se amestecă, pînă se întrepătrund aromele. Atunci se pun cîrnaţii şi carnea de pui şi se prăjesc 4-5 minute, amestecînd permanent. Cînd carnea şi-a schimbat culoarea, se adăugă orezul. Se amestecă timp de trei-patru minute, după care se toarnă vinul. Continuați să amestecați pînă cînd orezul absoarbe vinul, apoi adăugați un polonic din supa de carne (sau de creveţi). Cînd şi aceasta a fost absorbită, mai puneți un polonic (neuitînd să amestecați) şi repetați operaţiunea pînă cînd orezul se fierbe pe jumătate. Atunci adăugați şi roşiile. După încă 2-3 minute adăugați şi creveţii şi mai turnați un polonic de supă. Cînd creveţii capătă culoare roz (în cîteva minute) înseamnă că sînt gata. Atunci adăugați şi scoicile, mazărea şi, dacă mai este necesar, supă. În acest moment, trebuie neapărat să gustați şi, dacă trebuie, să

corectați. La urmă, presărați șofranul, mai amestecați două minute și este gata.

După ce ați luat de pe foc, presărați frunze de pătrunjel mărunțite și acoperiți pentru 10 minute cu o folie, ca orezul să poate absorbi zeama rămasă.

Și bineînțeles, să nu uitați să puneți pe masă și un pahar de vin alb demisec.

După paella, ne-a căzut bine un vin de Malaga. Restul serii nu vi-l mai povestesc, oricît m-ați ruga. A doua zi m-am trezit devreme, pe la șase. Szilvia încă dormea și nu am vrut să o trezesc. În vîrful picioarelor, am ieșit în balcon. De la etajul șase al hotelului M.S. Maestranza, unde eram cazați, aveam vedere spre mare.

În port era ancorat un vapor de croazieră, ca o imensă fantomă albă, în jurul căruia mișunau ca într-un furnicar numeroase ambarcațiuni mai mici, iahturi, chiar și bărci cu motor. Lîngă hotel, se afla o arenă pentru coride, dar cum am aflat mai tîrziu, se organizau doar toamna, și era abia august (de altfel nu sînt deloc convins că pe Szilvia ar fi interesat-o așa ceva, iar singur nu m-aș fi dus, oricum). Sub picioarele noastre, de-a lungul străzii, se înșiruiau capetele pletoase ale palmierilor. Savurînd peisajul exotic și relaxant, m-am întrebat de ce oare meritam eu, Jóravaló Mátyás, atîta fericire, să pot fi cu marea dragoste a vieții mele, în acest colț minunat al lumii? Probabil că era un vis din care mai devreme sau mai tîrziu aveam să mă trezesc în patul prietenului meu, Géza, care îmi va spune că vine nevastă-sa acasă și că trebuie să plec. De altfel, această temere mă măcina de mai de mult. Mi se părea că tot ce mi se întîmpla venise prea simplu, prea dintr-odată și prea frumos ca să fie adevărat și să dureze. Se va sfîrși oare ca în opera „Carmen" al lui Bizet, în care muzica veselă este întreruptă brusc de o linie melodică sumbră și amenințătoare? Mă temeam că vraja, în ale cărei amețitoare mreje mă aflam, se va rupe fără milă. Nu de gelozie. Greu mi-aș fi putut imagina ca Szilvia să mă părăsească pentru un alt bărbat, dar dacă totuși s-ar fi întîmplat, aș fi supraviețuit cumva (aveam oarece experiență în domeniu). Temerea pe care o simțeam era mult mai difuză și mai complexă în același timp. Simțeam că s-ar fi putut termina totul

dintr-odată, definitiv şi irevocabil. În acelaşi timp, nu mă temeam de o ameninţare concretă, iar acest lucru mă îngrijora şi mai mult, pentru că, necunoscînd pericolul, nu mă puteam apăra.

O gaşcă gălăgioasă m-a trezit brusc din melancolie. De niciunde, apăruseră grupuri mici, care se deplasau în aceeaşi direcţie. Mai întîi am crezut că mergeau la serviciu, însă ipoteza nu era plauzibilă, pentru simplul motiv că erau prea veseli şi vocali. Unii chiar cîntau. Ştiţi poanta aceea că dacă cineva merge cîntînd la muncă, înseamnă că: a) tipul e milionar, b) nebun, c) sau e unul dintre cei şapte pitici. Fiindcă nu păreau să facă parte din niciuna din categoriile amintite, am ajuns la concluzia că băieţii aceia se întorceau de la cluburile de noapte. Unii dintre ei au intrat în hotelul nostru, ceilalţi au mers mai departe, spre plajă. Din cauza gălăgiei s-a trezit şi Szilvia. A ieşit în balcon aşa cum a dormit, pe jumătate goală. „Îmbracă-te, te rog! S-ar putea să te vadă cineva dintr-un balcon învecinat". „N-are decît să se holbeze! Te iubesc!", a şoptit Szilvia şi m-a sărutat pătimaş.

Steaguri locale

Privind înapoi, constat că acea dimineaţă a fost probabil cel mai fericit moment din viaţa mea. Mă trezisem într-un loc de basm, lîngă Szilvia mea. Ce ar putea cere mai mult de la viaţă un terchea-berchea ca mine? Deşi eram nerăbdător să mă plimb prin oraş, mi-aş fi dorit să nu se mai termine dimineaţa aceea în camera noastră de hotel. Să nu trebuiască să ne facem programul obişnuit (duş, îmbrăcat, ieşit etc.), să nu părăsim perimetrul acela de fericire. Aş fi vrut să prelungesc cumva clipele, să le savurez pe îndelete, una cîte una. Szilvia era însă nerăbdătoare.

Micul dejun a fost bogat şi gustos. Szilviei i-a plăcut foarte mult *churros*, desert specific spaniol, un batonaş din aluat prăjit, care se înmoaie în ciocolată caldă. După părerea mea, nu era mare scofală, şi eu puteam să-i fac oricînd ar fi poftit, cînd reveneam acasă. „Mai bine nu! O să mi se facă fundul cît o putină!", a replicat Szilvia, dar ştiam că nu va rezista în faţa unui *churros* cu ciocolată.

După micul dejun, ne-am cocoţat pe fortăreaţa Gibralforo. N-a

fost ușor, sub arșiță, dar peisajul ne-a recompensat înmiit efortul. Privirea ni se pierdea către orizont, de-a lungul litoralului vesel, luminos și înspumat, și se oprea lin, dincolo de orașul colorat, în verzișul dealurilor andaluze. În parcul din fortăreață, veveriţele se jucau nestingherite. Szilvia a reuşit să și fotografieze una dintre ele. Pe fortăreţa Gibralforo fluturau trei steaguri: al Spaniei, al Andaluziei și al orașului Malaga. Ca un ardelean autentic ce sînt, sensibil la simboluri, steagurile mi-au atras atenţia imediat. Ulterior m-am gîndit că era un lucru absolut normal ca lîngă steagul naţional să fie arborate şi steagurile locale. Acest lucru părea atît de firesc... acolo, în Malaga. „Pentru că în Malaga totul este natural", a formulat înţelepciunea mea. I-am împărtășit gîndurile mele Szilviei. După părerea ei, cîteodată trebuie să ne îndepărtăm fizic, ca să avem o privire de ansamblu asupra lucrurilor. Cîteodată şi şahiştii iau distanţă de tabla de șah, ca să vadă mai bine întregul şi nu doar o părticică a jocului.

Din fortăreaţă, am coborît cu un autobuz pentru turişti, care ne-a lăsat în centrul oraşului, Plaza de la Merced. De acolo, era aproape casa memorială Picasso, devenită muzeu, pe care – evident – l-am vizitat. Am petrecut mult timp în faţa desenelor maestrului, ceea ce ne-a stîrnit o foame demnă de importanţa momentului. Aplicaţia Trip Advisor ne-a recomandat – pe bună dreptate – restaurantul Miguel, aproape de hotelul nostru. Nu ne-a dezamăgit. Eu am ales o specialitate spaniolă, supă *gazpacho* cu friptură de miel. Szilvia – pentru că a vrut să aibă grijă de silueta ei – a comandat salată de crab cu fructe. La final, am băut un vin local excelent. După masă, ne-am făcut siesta pe plajă. Szilvia m-a înnebunit cu costumul ei de baie *deux-pieces* colorat în galben-negru, care acoperea doar cît să-mi pună în mişcare fantezia. Cam cum sună textul vechiului şlagăr Dolly Roll „Julia pe mal era mai mult decît seducătoare"[18]. Noroc că apa era răcoritoare. Și seara aceea a fost ca din filme.

[18] Trimitere la o piesă populară a formaţiei maghiare Dolly Roll, *Arrivederci amore*.

Churros

Ingrediente:

- 250 ml apă
- 2 linguri de zahăr brun
- un praf de sare
- 80 g unt
- 150 g făină albă fină
- 2 ouă
- ½ linguriţă aromă de vanilie
- 200 ml ulei de floarea-soarelui (pentru prăjire)
- 300 g budincă de ciocolată

pe deasupra:
- 50 g zahăr
- 2 linguriţe de scorţişoară

pentru a unge beţişoarele:
- 300 g budincă de ciocolată (caldă)

Pregătire:

Într-un vas se pun apa, zahărul brun, sarea şi untul şi se așază pe foc. Cînd dă în fiert, se adăugă făina şi se amestecă pînă devine aluat. Se ia de pe foc şi se lăsă să se răcească. Se adaugă ouăle şi esenţa de vanilie, după care, cu ajutorul unui blender sau robot de bucătărie, se omogenizează. Se încinge uleiul şi se pregătește zahărul cu scorţişoara, în care putem roti beţişoarele după ce s-au prăjit. Se așază o formă de stea la capătul cornetului pentru cremă şi se umple cu aluat. Se împinge aluatul prin formă, direct în uleiul încins. Va ieşi un beţişor de aproximativ 5-10 cm, care se taie cu o foarfecă de bucătărie. Prăjirea e foarte rapidă. Beţișoarele se scot imediat ce își schimbă culoarea.

Gazpacho

Ingrediente:

- 750 g roşii bine coapte
- un ardei gras
- un castravete cu coajă plată (mărime medie)
- 2 căţei de usturoi
- 200 g pîine uscată (decojită)
- 100 ml de ulei de măsline
- o lingură de oţet
- o linguriţă de sare
- 200 ml apă rece

Preparare:

Se decojesc roşiile şi castravetele. Se taie bucăți ardeiul şi usturoiul. Se înmoaie pîinea în apă, după care se pasează şi se adăugă la legume. La acest amestec, adăugăm uleiul de măsline, oţetul şi sarea, şi mixăm ca să fie omogen. După preferinţe, diluăm cu apă rece şi mai amestecăm. Gustăm şi, dacă este nevoie, mai adăugăm condimente. Servim răcit.

Cotlet de miel în crustă de fistic

După cum afirma Gordon Ramsey, cotletul de miel este Rolls Royce-ul cărnurilor, mai ales *„frenched”,* termen folosit în bucătărie pentru cotletul de miel cu os, dar curățat de oase. Nu e o bucată ieftină de carne şi nici nu are cum să fie, dintr-un miel de 8-9 luni obținîndu-se cam 1,5 kg de cotlet, deci e o carne scumpă care trebuie preţuită. Niciodată să nu cumpăraţi cotlete individuale, ci doar cotlet întreg. Ar trebui să aibă cam 8 oase fiecare bucată, preferabil curăţată.

Ingrediente:

- 2 cotlete de miel (pentru 4 persoane)
- fistic
- ierburi aromate proaspete (tarhonul este obligatoriu, la care se poate adăuga mentă, rozmarin, pătrunjel etc.)
- ulei sau untură

Pregătire:

Cotletele se sărează, apoi se așază într-o tavă (cu partea de costiță în jos), care se introduce în cuptorul preîncălzit la 150° C, cam 20-30 de minute sau pînă cînd temperatura interioară măsurată cu un termometru de carne depășește 50°C, moment în care carnea e 90% gătită, dar nu pare apetisantă. Scoatem tava din cuptor şi încingem o tigaie (preferabil una de fontă, în care punem ulei sau untură. Adăugăm cotletele în tigaie pînă se rumenesc pe toate părţile.

Între timp, mărunțim grunjos fisticul, fie în mojar cu pistil, fie cu robotul de bucătărie, fie pur şi simplu cu un cuţit, pe tocător. La fisticul mărunțit, adăugăm ierburile tăiate mărunt cu cuţitul şi le amestecăm, apoi întindem amestecul pe tocător.

Cînd carnea s-a rumenit (aproximativ 5 minute) o scoatem şi o tăvălim prin amestecul de fistic şi ierburi, insistînd să se lipească cît mai mult de carnea încă încinsă. Se lasă 5 minute la odihnit, apoi se poate felia în secţiuni de cîte două costiţe. Pentru o porţie sînt necesare cam două felii. Se serveşte cu cartofi la cuptor sau legume la grătar şi eventual salată.

Merge de minune cu un vin roşu sec.

Salată de crab

Ingrediente:

- 60 g ciuperci
- 15 g unt
- 450 g carne de crab
- o ceapă
- 30 ml ulei de măsline
- 45 ml zeamă de lămîie
- o linguriţă de muştar
- sare, piper
- boia (dulce)
- 200 g smîntînă

Pregătire:

Se spală ciupercile şi se prăjesc în unt încins. Se fierbe crabul în apă sărată, se scoate carnea şi se pune deoparte. Se omogenizează uleiul cu zeama de lămîie, muştarul şi condimentele, după care se adaugă şi smîntîna. Se toarnă amestecul peste crab. Se răcește şi, cu ocazia servirii, se așază ciupercile deasupra.

Maurii

A doua zi am vizitat fortăreaţa Alcazaba, mai degrabă palat fortificat, decît construcţie ridicată în scopuri exclusiv militare, ca Gibralforo, cu grădini interioare decorative, camere spaţioase sau dimpotrivă, intime, şi o vedere minunată spre mare. Fusese construită în secolul al XI-lea de dinastia Hammudid, în epoca în care Malaga (în arabă, „sare") se afla sub autoritate arabă. De altfel, influenţa arabă este prezentă şi astăzi în gastronomia regiunii. Chiar şi specialităţile spaniole sînt pregătite cu condimente

colorate, arăbeşti. Cultura spaniolă a avut astfel prilejul să se îmbogăţească prin întîlnirea cu cea maură. „Amintirea luptelor duse de strămoşi, în final, / se preface-n pace lină ..."[19], cum spun versurile lui József Attila. Ceva asemănător mai observasem la Strasbourg (unde mersesem cu o bursă de studii), unde simţeam influenţa germană la orice nivel al vieţii oraşului. Nu mai vorbesc că acest sentiment îl am în fiecare zi şi la Oradea. E destul să trec pe lîngă Palatul Vulturul Negru sau casa Moskovici. Asta este Europa şi e bine că este aşa! Aici, la cîteva mii de kilometri, mi se părea că văd mai nuanţat chestiunea noastră naţională.

De la Alcazaba, am pornit într-o croazieră, cu un vaporaş, pe lîngă Costa de Sol. Peisajul a fost minunat, dar canicula era insuportabilă, aşa că ne-am răcorit cu sangria. Pînă am acostat, ni s-a făcut iar foame şi, dacă tot eram în oraşul vechi, ne-am încumetat să mîncăm o specialitate locală, numită *espetos en malaga*. Era o mîncare de stradă, ieftină ca braga, practic sardele trase pe un băţ şi prăjite pe jar. Numai că nu ne-am săturat cu ele, şi am fost nevoiţi să continuăm călătoria gastronomică cu *rabo de torro*. Imaginaţi-vă o supă de coadă de bou mai densă şi mai încărcată cu legume. A fost foarte gustoasă, dar un pic cam grasă. La desert, ne-am răsfăţat cu îngheţată de Malaga, bogată în stafide, în care am sesizat un iz de vin (cum or fi făcut îngheţata cu vin, habar n-am!).

Ragu de coadă de taur (Estofado de rabo de toro)

Ne apucăm de această mîncare, numai dacă găsim o coadă groasă de bou, cu multă carne, acoperită cu un strat generos de untură.

Ingrediente:

- o coadă de taur (sau bou) curăţată
- 50 g brandy (whisky, vodkă, pălincă de prune etc., nu

[19] Fragment din poezia lui József Attila, *A Dunánál* (La Dunăre). Traducere de Kocsis Francisko, apărut pe portalul „Magyarul Bábelben".

contează ce tărie e, doar să ardă bine, și nu doar la stomac!)

- 3 cepe
- 6-7 căţei de usturoi
- 2 linguri ulei de măsline
- 250 ml vin roşu
- cimbrişor, chimen, maghiran, un praf de scorţişoară
- un ardei gras
- un gogoşar
- 3-4 roşii
- 3 morcovi
- 2 cartofi
- 10 prune uscate

Pregătire:

Mai întîi se face o supă de carne din partea mai subţire a cozii. Partea mai groasă se prăjește în ulei de măsline, după care se flambează cu brandy. Într-un alt vas, se călesc ceapa şi usturoiul (pînă devin sticloși), după care se adaugă carnea și se lasă să se prăjească, continuînd a se amesteca. Se toarnă vinul, iar după ce acesta s-a evaporat, se completează cu supa de carne. Se pune capacul, se lasă să fiarbă la foc mic timp de şase ore, pînă se înmoaie şi cade de pe os (e un proces îndelungat, fiindcă animalul foloseşte des coada, iar musculatura este puternică). Între timp, se verifică şi dacă s-a evaporat supa de carne și se completează ori de cîte ori este necesar. Dacă cumva se termină supa de carne, putem să completăm cu apă.

Pînă se fierbe carnea, se curăță şi se taie legumele. Se decojesc roşiile şi se taie în patru. Ardeii se taie à la Julién, morcovii se taie rondele, iar cartofii se taie cuburi. Prunele uscate sînt facultative. Le-am lăsat ca ingredient originar al rețetei, fiindcă ilustrează foarte bine influenţa maură. Cu jumătate de oră înainte să fie gata mîncarea, se pot adăuga legumele şi condimentele.

La această mîncare consistentă merge mănușă un vin roşu corpolent.

La Manolo

După atîta hrană trupească, Szilvia a dorit și hrană sufletească, aşa că am dat o tură prin oraşul vechi, unde am vizitat catedrala construită între anii 1528 şi 1782. Edificiul se întindea spre cer pe o înălţime de 84 m. Ne-a copleșit solemnitatea și forţa pe care le inspira, care ilustrau deplin nestăvilita ambiţie omenească. Iniţial, la construcţie, s-au dorit două turnuri, dar din motive financiare nu s-a construit decît unul. De aici, a primit numele de La Manquita, ceea ce în spaniolă înseamnă „doamna cu un singur braţ".

Apoi am trecut la lucruri mai serioase și ne-am petrecut după-amiaza la ştrand și apoi la o terasă. În meniu, am descoperit stridii. Mi-am amintit de o gemă a legendelor familiei mele. Străbunicul meu, om înstărit, spre deosebire de mine, își permitea să facă excursii de plăcere în străinătate. S-a întîmplat să meargă la Paris, iar de acolo, în Normandia, să viziteze un vechi prieten, un pictor maghiar, care se stabilise și găsise un mediu propice de manifestare a creativităţii, în acel colţ de lume. Cînd a sosit bunicul, pictorul a anunţat bucuros că, în restaurantul hotelului unde se cazase, tocmai fuseseră introduse stridii în meniu. I s-a părut un noroc nemaipomenit și deci și-a propus să se bucure împreună cu bunicul de așa o delicatesă. Străbunicul meu bănuia că stridiile erau niște melci tîrîtori şi că nu erau departe de ţăcăneală cei care se încumetau să mănînce acea scîrboşenie, pe deasupra și crudă. Se considera oricum incapabil să se apropie de aşa ceva și spera să poată măcar să solicite personalului să-i fiarbă sau să-i prăjească respectivele moluște. Din păcate pentru el, n-a avut parte de înțelegere! Chelnerul a adus stridiile ca la carte, moi și gelatinoase, înotînd în suc propriu, în cochiliile lor. Pictorul a stors cîteva picături de lămîie pe ele şi le-a sorbit direct din cochilie. Pe bătrînul meu îl luase cu ameţeli, dar decît să se facă de ruşine și să rămînă de pomină, a dat pe gît toate stridiile, ca pe ouă crude. A fost nevoit să recunoască și el că nu erau deloc rele, însă mai apoi, cînd s-a gîndit mai bine cum că mîncase animale vii, i s-a făcut iarăși rău și a redat naturii integral tot ce înghiţise.

Mi-a trecut prin minte, așadar, că sosise momentul să repar

onoarea familiei şi am comandat celebrele stridii. Nu știu în ce măsură a contribuit la această revelație băutura numită *rebujito* (un șpriț în care se amestecă *cherry* și peste care se aruncă în pahar cîteva frunze de mentă). Am comandat deci stridii pentru amîndoi. Pentru orice eventualitate, am cerut încă un pahar de *rebujito*. „A fost o alegere bună – a spus chelnerul – stridiile sînt proaspete, chiar acum au sosit". „O să vedem, mulțumesc!", am răspuns laconic, pe un ton de expert în materie. „Cu siguranță veți fiți mulțumit!". Nu peste mult timp, ni s-au servit stridiile. Erau aranjate cu grijă pe platouri. Cu mîna stîngă mă țineam de *rebujito*, iar cu dreapta, după ce am inspirat adînc, am dus la gură cochilia cu stridia. „Trebuie să fiu mai breaz ca străbunicul!", m-am încurajat singur şi am înghițit stridia ca pe o pastilă amară. Chelnerul mă urmărea cu coada ochiului, cu un zîmbet discret în colțul gurii. Surprinzător, stridia a avut un gust foarte plăcut, răcoritor. Am ridicat degetul mare în sus, arătînd chelnerului că eram mulțumit. El a zîmbit, de parcă mi-ar fi spus: „Vezi, ți-am spus eu!". Szilvia a fost la început reticentă, dar văzînd cu cîtă poftă mă învredniceam la platoul meu de stridii, a gustat şi ea, şi s-a declarat mulțumită.

La cină, ne-am dus la Manolo. Trip Advisor îl descria ca pe un loc mic, intim, cu mîncăruri bune şi atmosferă relaxantă, ideal pentru îndrăgostiți. Avea şi un nume, „Tapería de Sybaris", dar unul din comentatori scria că e destul să întrebi de „Cîrciuma lu' Manolo" şi toată lumea știa să te îndrume. Menționez că acest Manolo nu este același cu suporterul echipei de fotbal a Spaniei, nelipsit de la toate meciurile importante ale națională țării sale (şi care umblă cu o Dacia 1300), nu, acest Manolo, dacă vă puteți închipui, este şi mai simpatic, dar nu zic nimic mai mult deocamdată.

Am găsit uşor restaurantul prin GPS. Am intrat şi imediat am dat să ies. Imaginați-vă o încăpere cam cît o cameră de zi mai mare, în care era o tejghea şi o singură masă (și aia ocupată!). Totul era cufundat în semiîntuneric, pînă şi tejgheaua era neagră. Arăta ca o cîrciumă din periferia Salontei, unde nu m-au lăsat ai mei să intru cît am fost copil, iar după aceea nu am mai vrut eu să le fiu mușteriu. Înainte să ies însă, am văzut că pe tejghea nu

erau sticle cu votcă „Săniuţa", ci legume: vinete, roşii, morcovi şi altele. Asta mi s-a părut curios şi m-am întors să văd mai bine. Atunci mi-a ieşit în cale Manolo şi, foarte degajat, m-a întrebat: „Din ce vrei să-ţi fac o mîncare?" Am răspuns la fel de relaxat: „Tu ce propui?". „Uite, eu zic să-ţi fac o salată cu somon. Imediat va fi gata, pînă atunci bea şi tu un pahar de vin!". Am acceptat oferta lui Manolo. Salata a fost pe cît de simplă, pe atît de bună. Era din trei ingrediente principale: roşii de Tenerife (nişte roşii verzui, aproape negre; şi la noi se găsesc din cînd în cînd în hipermarketuri, dar se numesc *kumato*), ceapă roşie şi file de somon afumat. Condimentată la fix, a fost excelentă!

Porţiile fiind mici (*tapas*), am gustat din mai multe specialităţi de-ale lui Manolo (pe care din păcate nu le-am fotografiat, iar acum nu-mi mai amintesc compoziţia lor, dar toate au fost la fel de bune). Manolo nu făcea lucruri sofisticate, însă lucra cu ingrediente de foarte bună calitate, totul era proaspăt şi preparat în faţa ta.

Manolo era un bun psiholog şi un om foarte atent. A discutat cu mine cînd a considerat că am nevoie de companie, dar imediat s-a retras, cînd a simţit că mă deranjează. Era prietenos, dar niciodată indiscret, evita subiecte în care am fi putut avea opinii radical opuse (de pildă, nu a deschis subiecte despre politică), era serviabil şi elegant.

A doua zi, ne-am dus la un alt restaurant, tot în zona cîrciumii lui Manolo, dar mai de fiţe. Mîncarea a fost bunicică, dar nu avea gustul legumelor proaspete ale lui Manolo. Fiindcă indiferenţa nu face casă bună cu un local de alimentaţie publică, la un moment dat, ne-am ridicat de la masă şi ne-am dus aţă la Manolo, unde am petrecut tot restul serii. Am povestit cîte în lună şi în stele, ne-am amuzat grozav şi am mîncat domneşte, împreună cu Manolo.

Restul serii a trecut în ton bemol, fiindcă ştiam că a doua zi trebuia să plecăm, iar noi nu ne lăsam duşi din Malaga, chiar dacă mai aveam în faţă încă două zile la Budapesta. Mă străduiam să ţin tonusul crescut cu bufoneriile mele, încercînd să o fac pe Szilvia să rîdă – dar fără prea mult succes! Ne-am dus la culcare. Ea s-a cuibărit lîngă mine şi mi-a şoptit la ureche că se teme un pic că aceste zile frumoase vor trece şi ne vom trezi

că ne-a expirat timpul. „Totul e frumos, dar poate doar aici, la Malaga!", a continuat ea, și nu am avut curajul nici să o contrazic, nici să recunosc că şi eu aveam temerile mele. Am încercat să o încurajez, argumentînd că depindea numai de noi ca Malaga să nu se termine, să luăm acasă, în inimile noastre, tot ce sîntem aici, la Malaga, şi tot felul de chestii siropoase, spuse sub influența vinurilor lui Manolo.

Hoinărind prin Budapesta

La Budapesta, fusesem deja amîndoi de mai multe ori. Cu toate acestea, ne-am bucurat cînd am ajuns acolo, fiindcă eram împreună. Ne simţeam pe teren propriu. Faptul că vorbeam bine limba, știam modul de viață, cunoaştem obiceiurile, ne-a făcut să ne simțim mai siguri pe noi. Am ajuns tîrziu, era trecut de miezul nopţii cînd am intrat în hotel. Ne-a primit o recepţioneră somnoroasă care voia neapărat să vorbească cu noi în germană, în ciuda faptului că i-am repetat de mai multe ori că în maghiară i-ar fi fost mai ușor și ei, și nouă. Cu această explicație părea că mai rău am încurcat-o. A continuat neperturbată să vorbească în germană, iar noi îi răspundeam insistent în maghiară, lucru care a descumpănit-o în mod vizibil, fără să o oprească însă. Cînd în sfîrşit s-a trezit complet, am aflat că era profesoară de germană, dar salariul ei fiind prea mic, lucra ca recepţioneră în tura de noapte, de două ori pe săptămînă. Iată o carieră post-socialistă, despre care – dacă aş fi fost scriitor – aş fi putut scrie foarte frumos. Aşa însă m-am limitat să consemnez faptele.

A doua zi, am plecat în oraş să hoinărim. Cred că asta este expresia potrivită, pentru că nu aveam idee ce vrem să vedem. Obiectivele turistice ca Piaţa Eroilor, Catedrala Sfîntul Ştefan sau Bastionul Pescarilor erau „fumate", aşa că ne plimbam într-o doară, fără vreo țintă, prin centrul capitalei ungare. Aşa s-a întîmplat că am intrat într-un magazin de haine. Părea o afacere de familie. Doamna era o foarte bună cunoscătoare a sufletului feminin, pentru că a convins-o repede pe Szilvia să cumpere o bluză cu motive populare ungureşti, de altfel destul de sexy (lucru pe care l-am apreciat). Greul însă abia începuse. Alegerea culorii,

a fasonului (nu ştiu ce e, dar pentru femei pare a fi important) s-a lungit aşa de mult, încît s-a făcut ora prînzului cînd am ieşit din magazin. Eu desigur aş fi cumpărat oricare dintre bluze, numai să ieşim odată din magazin, însă Szilvia ţinea morţiş să plătească ea. De altfel, de-a lungul întregii excursii a insistat să-şi plătească partea proprie de consumaţie. După un timp, am acceptat.

Am mers să luăm prînzul la restaurantul „Horgásztanya" (Casa pescarilor). Pentru a respecta spiritul locului, am comandat ciorbă de peşte şi crap morăresc din Dorozsma. Ambele feluri au fost excelente, mai cu seamă îmbinate cu un Riesling italian, pe care l-am băut cu sete.

Ciorbă de peşte

Deşi am făcut şi eu ciorbă de peşte şi, după părerea unora, n-a fost de lepădat, acum vă prezint reţeta unui profesionist. Am găsit-o pe pagina de internet nosalty.hu, iar autorul foloseşte nickname-ul Mikibácsi (Nenea Nicu). Aceasta este o reţetă detaliată a unui specialist (recunosc, mai bun decît mine, în materie), aşa că v-o recomand cu căldură.

„Trăiesc la Baja[20] de 30 de ani. Îmi place să mănînc şi să gătesc ciorbă de peşte. Acum public propria versiune a ciorbei de peşte. Pe vremuri, societatea pescarilor din Baja a obligat firmele de pescuit să ofere angajaţilor o masă caldă pe zi. Ca să respecte această obligaţie, cel mai simplu era să se gătească în cazane uriaşe ciorbă de peşte. Peştele era din rîu, făina o dădeau morarii de lîngă rîu, ceapa şi ardeii erau uşor de procurat din grădinile de pe malul rîului. Totul era la îndemînă! Un criteriu important era să se poată face o mîncare rapidă şi sătioasă, într-un singur vas. Aşa s-a inventat această ciorbă de peşte cu paste. A fost bună, aşa că s-a răspîndit. Am mîncat de multe ori ciorbă de peşte la Balaton, la Paks, la Szeged, dar pentru mine asta este cea adevărată!

[20] Baja (se pronunţă Boaia) oraş în Ungaria, pe malul Dunării.

Sfaturi importante:

O ciorbă de peşte consistentă se poate face doar din crap. Cea făcută din alte soiuri de peşte are o zeamă mai diluată. Dacă e făcută la ceaun, e necesar un foc puternic, ca să dea în clocot! Fiindcă sînt chimist, pot să vă spun că reacţiile cele mai intense sînt în fază în care se formează spuma, astfel firicelele de boia se fierb, zeama „devine blondă", iar ciorba va fi mai cremoasă şi cu un gust mai plin.

De aceea, este indicat un ceaun cu gura mai îngustă. Mişcăm ceaunul şi nu amestecăm mîncarea, ca să nu se rupă peştele.

Este mai uşor să gătim pe aragaz, pentru că se poate regla mai bine focul. În schimb, dacă facem foc cu lemne, fumul desăvîrşeşte gustul ciorbei. Pentru focul cu lemne, specialiştii adevăraţi folosesc salcîm de pe malul rîului, uscat doi ani. În cazul în care se optează pentru focul cu lemne, trebuie să se adauge constant şi bucăţi mai subţiri, pentru a se întreţine flacăra.

Turnăm o parte din vin în ceaun, ca bucăţile de peşte să nu se distrugă în timpul fierberii. Cantitatea cea mai mare de vin le revine însă bucătarilor, pentru consumul ad-hoc! Există o tehnică de verificare a preparării: la finalul procesului de gătire, se aşază palma deschisă în aburul de deasupra ceaunului, după care se închide în pumn. Dacă a devenit lipicioasă, înseamnă că ciorba este gata.

Pregătirea ciorbei de peşte este o activitate bărbătească. Gătitul şi gustarea rituală este condusă de cel mai în vîrstă bărbat din familie. În vreme ce bărbaţii şed cu mutre gînditoare în jurul ceaunului, femeile fac pastele. Pastele se numesc paste-chibrit, pentru că grosimea fîşiilor trebuie să fie cît cea a unui chibrit. Pastele se taie în bucăţi scurte, ca să nu cadă din lingură şi să se poate mînca mai uşor.

Pînă a doua zi, ciorba rămasă se face o minunată piftie de peşte.

Ingrediente:

- 2,5 kg crap
- 3 cepe roşii mai mari
- 3,5 l apă
- 2 linguri sare
- 3 linguri boia
- 100 ml vin roşu
- un ardei iute (ardei de cireşe, roşu, cu gust foarte picant)
- 200 g paste-chibrit

Pregătire înainte de gătire:

Se răzuiesc solzii, se eviscerează peştele. Se extrag icrele şi vezica înotătoare (săculeţul cu aer). Se taie trunchiul în bucăţi de două degete. Se despică capul peştelui în două, se scot branhiile şi se secţionează osul amar (opercula). Această operaţiune poate fi desigur efectuată de vînzătorul de la pescărie.

Cu o zi înainte de gătire, se freacă bucăţile de peşte cu o lingură de sare şi se pun la frigider. Se taie ceapa în cuburi de circa o jumătate de centimetru. Se aruncă ceapa în ceaun, iar peste ea, capul peştelui cu partea tăiată în jos. Deasupra, se aşază bucăţile de peşte şi se presară o lingură de sare.

Preparare:

Se pune apa şi se aprinde focul. Cînd fierbe, se toarnă vinul roşu şi se aruncă boiaua. Atenţie ca zeama să nu iasă din ceaun. Icrele şi vezica înotătoare se adaugă la ceaun în ultimele 10 minute, împreună cu ardeii iuţi. Termenul de gătire este 25-30 de minute, după ce apa dă în clocot. Se gustă ciorba către finalul fierberii, cînd o parte din apă s-a evaporat. Consumul vinului roşu rămas în timpul gătirii este recomandat!

Pastele:

Se fierb pastele în apă sărată. Se calculează pentru fiecare persoană cîte un pumn. Se clătesc cu apă rece, ca să nu se lipească. Se pun deoparte.

Servirea:

Se scot bucăţile de peşte, icrele şi capul cu o paletă cu găuri și se așază pe o tavă, împreună cu ardeiul iute. Se strecoară zeama de ceapă. Se servește fierbinte, lăsînd ca fiecare să pună cîte paste dorește. Peștele se servește separat. Poftă bună!

Crap morăresc din Dorozsma[21]

La acest crap morăresc din Dorozsma nu pot să scriu nicio introducere, doar că este mîncarea care contrazice ceea ce am scris mai sus despre crap. Chiar dacă nu sînt un fan al crapului, trebuie să recunosc că astfel pregătit este minunat. Dacă aveţi posibilitatea, neapărat să-l încercaţi!

Ingrediente:

- 700 g crap tăiat în bucăţi
- 250 g ciuperci
- 2 ardei graşi
- 2 roşii
- 250 g paste „csusza" (asemănătoare cu tagliatelele, dar mai late, şi mai scurte)
- o ceapă roşie mai mare
- 100 g smîntînă
- făină
- ulei
- sare, piper, boia

[21] Dorozsma, fosta comună Kiskundorozsma, azi parte a oraşului Szeged.

Pregătire:

Ceapa tăiată mărunt se călește în ulei încins pînă se face lucioasă. Se scoate de pe foc şi se aruncă peste ea o linguriţă de boia. Se pun roşiile şi ardeii graşi, precum şi ciupercile tăiate felii subţiri, care se călesc pînă se înmoaie. Se presară sare şi piper.

Se fierb pastele în apă sărată. Se amestecă făina cu boiaua. Se tăvălesc bucăţile de peşte ca să se lipească de ele făina cu boiaua şi se prăjesc bucăţile în uleiul încins. În final, zeama de ciuperci se amestecă cu smîntîna, după care se adaugă pastele cu grijă, să nu se rupă. Se servesc alături de peşte.

Merge foarte bine cu un Furmint demisec mai aromat.

Insula Margit, puzzle

După-masă era indicat să facem o plimbare de relaxare, aşa că neam dus la Insula Margit. S-a dovedit a fi o idee bună. Coroanele ample şi umbroase ale copacilor seculari făceau canicula suportabilă.

Szilvia însă era din nou neliniştită şi tristă. De data aceasta nici măcar nu am încercat să mai fac glume ca să-i treacă proasta dispoziţie. Am vorbit în schimb despre încredere. Am spus că e adevărat că ne cunoaşteam de puţin timp, dar trebuia să avem încredere unul în celălalt, pentru că asta era cheia păstrării relaţiei noastre. Am fost poate un pic patetic cînd am spus că cealaltă denumire a dragostei este încrederea. Eu aveam încredere în ea, dar trebuia să fie reciproc. „O să vezi", spuneam, ridicînd degetul arătător, ca să subliniez importanţa a ceea ce urma să spun, „vremurile mă vor confirma. Ne potrivim ca două bucăţi de puzzle şi, dacă nu stricăm, nu deformăm aceste bucăţi de puzzle, atunci vom rămîne împreună pînă cînd sapa, hîrleţul, clopotul bisericii, talonul de pensie, rezultatul examenului de biopsie, biletul de ieşire din spital, cărămida care cade de pe faţadă, racheta nucleară al lui Kim Jong-un şi alte lucruri nasoale ne vor despărţi!".

Szilvia a început să plîngă de-a dreptul şi l-a citat pe Arany János – cum că sufletul ei este ca un ţambal ale cărui corzi au început să se rupă[22]. Mă iubea, dar uneori îşi pierdea gîndirea raţională. Era o harababură totală în capul ei, totul se întîmplase aşa de repede, că nici ea nu mai ştia ce vrea. Ne-am aşezat pe o bancă. Am rugat-o să nu facă nimic, să-mi lase timp să dovedesc că, în pofida începutului furtunos al acestei relaţii, sînt un tip serios şi nu doresc decît să fim fericiţi împreună. Am recunoscut că avusesem revelaţia că ea era cea mai mare dragoste a vieţii mele din prima clipă cînd am văzut-o intrînd în restaurantul „Ce mai e nou, domnule Wágner?". A zîmbit şi m-a sărutat. A stat cu capul rezemat de umărul meu, pînă s-a liniştit. Dintr-odată a sărit în sus ca un arc. „Pun pariu că nu mă prinzi!", a ţipat uşor, dînd frîu liber rîsului ei cristalin. Într-adevăr, s-a lăsat greu prinsă, dar a meritat efortul. Epuizată, mi s-a abandonat în braţe fără vreo urmă de rezistenţă. Era începutul acelei încrederi.

După-amiaza a trecut apoi în tonuri mai vesele. Am mers cu un vaporaş de croazieră pe Dunăre. Sufla un vînt puternic, care îi lipea de corp rochia albă şi străvezie. Era minunată aşa şi nu mă mai săturam să îi fac fotografii.

La cină, am fost la restaurantul Rosenstein. Am avut mare noroc că ne-am întîlnit cu proprietarul localului, domnul Rosenstein Tibor, care mai demult, îmi acordase un interviu. Ştiam că avusese un început de viaţă dramatic. Ca evreu în timpul celui de-al doilea război mondial, fusese nevoit să se ascundă în pivniţa unei familii creştine milostive. Cînd trupele sovietice au intrat în Budapesta, el şi mama lui crezuseră că scăpaseră pentru totdeauna din iadul deportărilor. Prin geamlîcul pivniţei priveau cu speranţă mărşăluirea trupelor „eliberatoare", cînd un proiectil a pătruns prin ochiul de geam, omorîndu-i mama, pe care chiar în acel moment o ţinea de mînă. El şi sora lui mai mare au fost crescuţi de cele două bunici. Una dintre ele era din Budapesta, iar cealaltă era originară din Polonia. Cea din Polonia, fusese o evreică ortodoxă, care respecta cu stricteţe regulile religioase. Nepoţilor ei, le-a gătit doar mîncăruri cuşer. În schimb, bunica

[22] Trimitere la poezia lui Arany János, *Válasz Petőfinek* (Răspuns pentru Petőfi).

din Budapesta fusese mult mai liberală. Cunoscuse și apreciase și bucătăria maghiară (din acest motiv au şi existat oarece tensiuni între cele două bunici).

Tînărul Rosenstein Tibor a crescut deci mîncînd azi la o bunică, mîine la cealaltă. Astfel, a apreciat atît mîncărurile ungureşti, ca şi cele evreieşti. A terminat cu rezultate bune şcoala profesională de bucătar şi a ajuns să lucreze la o unitate de elită în domeniu, şi anume la Grand Hotel din Insula Margit, unde se afla un restaurant de referinţă la acea vreme. Aici s-a perfecţionat, învăţînd să gătească cele mai rafinate mîncăruri franţuzeşti. A atras atenţia superiorilor prin talent, hărnicie și ingeniozitate. L-au ajutat să fie şef de restaurant la un oraş din provincie, Cegléd (la Budapesta nu ar fi avut şanse, acolo potentaţii locali dominau piaţa). La Cegléd aproape că a dat faliment cu capodoperele bucătăriei franceze. Cei din provincie nu erau impresionaţi de *escargot* şi de *coq au vin*, ei tot la tocăniţă de viţel şi papricaș de pui cu smîntînă trăgeau. Rosenstein a înţeles, o dată pentru totdeauna, că nu clienţii trebuie să se acomodeze cu meniul bucătarului-şef, ci acesta din urmă trebuie să se adapteze la preferinţele clienţilor. După cîţiva ani de Cegléd, s-a întors la Budapesta, unde a lucrat în mai multe restaurante, iar după schimbarea regimului politic, și-a deschis propriul restaurant, o afacere de familie. Cei trei fii şi nurorile îl ajutau în munca lui. La început, mulţi au fost sceptici în ceea ce priveşte şansele restaurantului, din cauza cartierului rău famat în care funcţiona. Un prieten de-ai lui era convins că, deşi mîncarea era minunată, după două luni, în locul lui se va deschide o casă de schimb valutar a unui arab. În schimb, teoria lui Rosenstein era că, pentru servicii de calitate, un client pretenţios se va duce chiar şi la capătul lumii. Timpul l-a confirmat.

Szilvia a comandat supă de carne cu găluşte *mishpacha*[23], iar eu am ales un ciolent. Am avut o ultimă seară minunată în Restaurantul Rosenstein.

---

[23] Găluşte *mishpacha*. *Mishpacha* sau pască este un fel de pîine nedospită. Este o mîncare rituală evreiească. Din aceasta se fac găluşte care se pun în supă sau se servesc lîngă tocăniţe.

Coq au vin

Ingrediente pentru patru persoane:

- 50 g unt
- făină
- 4 felii de bacon (nu este vorba despre acel bacon care se vinde feliat în plicuri vidate, ci de cel pe care francezii îl numesc *„lardons”*, uscat și mult mai gros, care se taie cuburi, ca slănina)
- 8 pulpe de pui (dacă nu avem cocoş)
- o ceapă mai mare
- 4-6 căţei de usturoi
- 400 g ciuperci
- 50 ml coniac
- cimbrişor
- busuioc
- o foaie de dafin
- 200 ml vin roşu
- un litru de supă de carne

Pregătire:

Se prăjește bacon-ul, se scot jumările din untură şi se pun deoparte. Se pun pulpele de pui (sau de cocoş) în untură şi se prăjesc pînă devin maronii. Se toarnă coniacul peste pulpe şi se flambează (moment foarte spectaculos, dar care trebuie tratat cu atenție!). Motivul acestei proceduri este să se formeze pe pulpe un strat de caramel prin arderea alcoolul. Se adaugă vinul roşu, jumările, şi se mai completează cu supa de carne. Se asezonează cu sare şi piper şi cu celelalte condimente. Se fierb pînă cînd mare parte din zeamă se evaporă. În timp ce fierb pulpele, se prepară un sos de ceapă şi usturoi mărunțit, cu cîteva ciuperci (fierbem totul în apă). Cînd mare parte din vin şi supă s-a evaporat, atunci se scot

pulpele şi jumările. Din zeama rămasă se adună cu lingura untura de la suprafaţă, iar restul se adaugă la sosul cu ciuperci şi se mai fierbe, pînă devine consistent. Se amestecă făină şi unt fără să se facă cocoloaşe, se adaugă untura, se amestecă sosul cu ciupercile şi se aşază pe pulpele de pui.

Ca garnitură, recomand pireul de cartofi sau orez.

Merge foarte bine cu un vin rose demisec.

Tocăniţă de vită cu vin roşu şi găluşte

Ingrediente:

pentru tocăniţă:

- 2 kg carne de vită (de preferinţă pulpă sau spate, dar e bun şi altceva)
- 5-6 cepe
- 6 căţei de usturoi
- 150 g boia
- 0,5 l vin roşu sec
- 2 ardei graşi
- 2 linguriţe de chimen
- 2 roşii
- 200 g untură
- sare, piper, ulei

pentru găluşte:

- un ou
- lingură de griş
- 2,5-3 căni de făină
- sare
- 2 linguri de ulei
- apă (dacă este necesar)

Pregătire:

Timpul de pregătire este de cel puţin patru ore, aşa că, dacă nu avem suficient timp la dispoziție, mai bine gătim altceva.

Se taie carnea în cuburi de aproximativ 1,5-2 cm, care se tăvălesc prin făină. Se taie mărunt ceapa şi se aruncă în untura încinsă. Cînd devine lucioasă, se adaugă carnea. Se prăjește doar cîteva minute pînă cînd îşi schimbă culoarea, moment în care se presară boiaua şi se toarnă vinul roşu. Urmează ardeii tăiaţi mărunt şi usturoiul (mărunţit, mai bine decît presat). Ştiu că există printre bucătari şi convingerea că în tocăniţă nu trebuie pus niciun strop de apă, zeama lăsată de legume şi vinul fiind de-ajuns, şi dacă amestecăm încontinuu, atunci mîncarea nu se lipeşte de fundul vasului, iar gustul devine mai caracteristic. Eu nu împărtăşesc această opinie (dar nu am nimic împotrivă să încercaţi!). Pe de o parte, carnea – în special dacă e tăvălită prin făină – se va lipi de fundul vasului fără doar și poate, oricît s-ar amesteca. În plus, problema mai mare este că va deveni uscată şi tare, tocmai pentru că nu va primi lichid suficient şi nu se va coace, ci se va prăji. Se știe că, cu cît se prăjește mai mult carnea de vită, cu atît devine mai tare. De aceea, vă recomand ca, în momentul în care vinul s-a evaporat, să puneţi imediat apă în vas, dar numai atît cît să acopere carnea. Cînd s-a evaporat, mai completați, pînă cînd se frăgezește carnea. Este foarte important ca tocăniţa să se facă la foc mic şi, dacă se poate, sub capac. Să nu ne pară rău pentru timpul „pierdut”, papilele gustative ne vor mulțumi pentru această probă de răbdare! Cu aproximativ 20-25 de minute înainte ca mîncarea să fie gata, se pun condimentele și se amestecă. La final, să nu uităm să gustăm!

Pentru găluşte, se amestecă un ou cu 200 ml de apă rece, făină şi griş, ca să fie mai reuşite atît gustul, cît şi culoarea. Propun ca făina să se adauge treptat, ca să se poată omogeniza mai uşor compoziția, și se continuă procedeul pînă se obține un aluat care nu mai curge, dar care se desprinde uşor de pe lingură. Se lasă să se aşeze cam o jumătate de oră, apoi se desprind bucăţi mici, care se

aruncă în apă clocotită. Este ideal să se folosească o ustensilă specială pentru acest scop, care să uşureze munca, dar dacă nu avem în dotare, se poate folosi o linguriţă. În acest ultim caz însă, e nevoie de oarece dexteritate să rupem aluatul rapid, iar bucăţile să fie aproximativ egale. Cînd găluştele ies la suprafaţa apei, sînt gata (dar nu strică să le gustăm). Se strecoară găluştele şi se amestecă cu tocăniţa, dar se pot servi şi separat.

Tocăniţa e mult mai bună dacă este făcută la ceaun, în aer liber.

Ca murătură, cel mai bine merg la tocăniţă castraveţii covăsiţi.

La această mîncare recomand un vin roşu sec.

Ciolent

Ingrediente:

pentru ciolent:
- 500 g fasole (dacă se poate, cu bobul cît mai mare)
- 250 g arpacaş (gerşli)
- 2 bucăţi de piept sau pulpă de gîscă
- 4 ouă
- 400 g pulpă de vită
- 2 cepe
- 3 linguri de boia
- 2 linguriţe de sare
- piper (după gust)
- o linguriţă de bicarbonat de sodiu
- 3 căţei usturoi

pentru gîtul de gîscă umplut:
- 500 g carne de gîscă
- 150 g grăsime de gîscă cu piele
- 200 g ficat de gîscă
- 200 g ciuperci

- o ceapă roşie mai mică
- 2 linguri de untură de gîscă
- un ou
- sare
- piper negru proaspăt măcinat
- 2 căţei de usturoi
- maghiran proaspăt şi rozmarin
- 4 gîturi de gîscă

Preparare:

Cu o seară înainte, se pune fasolea la înmuiat în apă, cît să fie acoperită cu cinci degete, peste care se adaugă bicarbonatul de sodiu. Propun să se înceapă cu gîtul de gîscă umplută. Se toacă carnea de gîscă împreună cu grăsimea. Se pune o jumătate de minut în apă clocotită, după care se lasă carnea tocată la strecurat. Tăiem carnea în cuburi mici şi curăţăm ciupercile. Se toacă ceapa mărunt, după care se călește în ulei încins. Se pun peste ea ficatul şi ciupercile şi se prăjește totul la foc mare, timp de 3-4 minute, după care se lasă să se răcească şi se adaugă la carnea tocată. La această umplutură se mai adaugă ouăle, se asezonează cu sare şi piper, usturoiul mărunţit şi celelalte condimente. Se curăţă gîtul de gîscă de eventualele părţi osoase şi se pune umplutura în gît. Se leagă capetele. Este important să nu se îndese umplutura prea tare, să nu se spargă în timpul gătitului. Se poate perfora carnea în cîteva locuri cu un ac.

Se topește untura din pieptul de gîscă afumat într-o tigaie, după care se pune de-o parte carnea şi se călesc ceapa şi usturoiul mărunţit. Se pun sarea şi piperul, se scot de pe foc şi se adaugă boiaua, după care se amestecă bine. Se preîncălzește cuptorul. Se strecoară fasolea. Se ia un vas mare cu capac din fontă sau din lut (vasul roman este ideal), se pun în ea cărnurile, se împrăştie peste ele în strat arpacaşul şi fasolea, se stropește cu untura cu ceapă şi boia, se pun şi ouăle spălate (cu coajă cu tot) şi gîturile de gîscă umplute. Se umple cu apă, pînă se acoperă cu două degete, se acoperă şi se pune totul la cuptor. În funcţie de cît de bine s-a înmuiat

fasolea, în minimum trei, maximum şase ore, mîncarea va fi gata. Atenţie la echilibrul sosului din tavă: e perfect dacă sosul e dens, şi nu fluid, pe de altă parte, dacă nivelul scade prea tare, trebuie completat cu apă. Temperatura cuptorului să nu fie mai mare de 160° C.

Septembrie

A doua zi, excursia noastră s-a încheiat. În timpul călătoriei cu trenul, Szilvia a devenit iarăşi tristă şi oarecum irascibilă. De data aceasta nu s-a plîns, nici măcar nu a recunoscut că o nelinişteşte ceva. Era mai rău decît pe Insula Margit, pentru că nu a mai vrut să comunice cu mine. Nu am insistat. M-am resemnat şi eu. Am dus-o acasă cu un taxi. I-am propus ca înainte să meargă acasă să vină la mine „la un pahar de vin". Nu a vrut. În maşină mi-a dat un sărut din vîrful buzelor, înainte să coboare, după care a intrat în casă rapid, fără să privească în urmă. Nici măcar s-o ajut să ducă bagajele nu a vrut. Un presentiment neplăcut mi s-a cuibărit în inimă. Mă temeam, dar nu ştiam de ce. Mă simţeam pus la zid de un duşman necunoscut. În ultimele zile, avusesem senzaţia de mai multe ori că Szilvia avea ceva pe suflet, dar nu voia sau nu putea să-mi vorbească. Mai precis am bănuit că o măcina ceva, poate un secret. Mă simţeam neputincios. Acasă, după o bere, am ajuns la concluzia că singurul lucru pe care puteam să-l fac era să nu fac nimic. Nu avea rost să o stresez cum am făcut pe Insula Margit. Nu avea de asemenea rost să construiesc scenarii sau să forţez uşi închise. Desigur, m-am temut că mă va părăsi fără să ştiu motivul, dar pînă nu aveam mai multe informaţii, nici mijloace nu erau ca să previn o asemenea catastrofă.

Cînd eram copil, uram luna septembrie, pentru că aducea începerea şcolii, iar următoarea vacanţă mare părea la capătul timpului. Mai tîrziu însă a început să-mi placă. Septembrie este luna cînd scăpam de caniculă, dar puteam încă să ne bucurăm de terase şi plimbări în haine uşoare. Apoi, este luna ideală pentru a medita la subiecte ca viaţa, dragostea şi mai ales trecerea lor. Mi-am amintit de cîteva creaţii literare şi muzicale superbe despre septembrie, ca *Szeptember végén* (poezia lui Petőfi), aliteraţia

inegalabilă a lui Juhász Gyula: „szeptemberi bágyadt búcsúzónál" („despărţirea palidă din septembrie"); duetul lui Kern András şi Hernádi Judit, *Szép ez a szeptember* (Frumos acest septembrie). Nici în restaurant nu a mai fost aşa un ritm susţinut ca în timpul verii. Aşteptînd-o pe Szilvia, mă gîndeam cum aş putea să descriu atmosfera de septembrie cu o mîncare. Sub îndrumarea lui nea Gabi am creat următoarea reţetă:

Risotto cu somon, ciuperci şi şofran

Risotto nu trebuie luat foarte în serios: iată o calitate importantă! Cîţi bucătari, tot atîtea reţete de risotto. Chiar şi italienii pregătesc foarte variat această mîncare. În sud de obicei este mai uscat, în nord mai cremos, aşa că se poate abandona reţeta oficială cu curaj. Putem să dăm frîu liber imaginaţiei, atît în ceea ce priveşte ingredientele, cît şi modul de preparare (un singur ingredient totuşi nu poate fi ocolit la risotto: orezul!)

Ingrediente:

- 500 g orez
- 2 cepe roşii
- 3 căţei usturoi
- 150 ml vin alb, sec
- 1,5 l supă de carne
- 150 g de parmezan proaspăt răzuit
- unt
- sare, piper
- 200 g ciuperci
- 2 ardei graşi tăiaţi mărunt
- 2 cercuri de somon (tăiat perpendicular pe şira spinării)
- 2 ouă
- şofran

Preparare:

Tăiem mărunt ceapa şi o călim în unt. Cînd conținutul începe să devină cremos, adăugăm usturoiul mărunţit, îl prăjim împreună cu ceapa încă două-trei minute, după care adăugăm orezul. Amestecăm încontinuu şi lăsăm ca boabele de orez să-şi schimbe culoarea, să devină uşor translucide. Turnăm vinul, amestecînd pînă este absorbit de orez. După aceea, mai punem un polonic de supă de carne. Cînd zeama a fost absorbită, mai punem încă un polonic şi continuăm procesul pînă cînd orezul se înmoaie și crește în volum. Prin această metodă, orezul va primi permanent lichid şi va deveni mai cremos. Cînd orezul s-a înmuiat, adăugăm parmezanul şi asezonăm cu sare. Înainte să fie gata, punem şofranul. După ce luăm de pe foc, lăsăm să se înmoaie cîteva minute, apoi putem să-l servim.

Încingem untul într-o tigaie, în care călim ardeii, după care adăugăm şi ciupercile. Le prăjim un pic, apoi turnăm un pic de vin şi apă deasupra lor. Lăsăm la fiert, pînă se evaporă zeama, iar ciupercile se înmoaie. După aceasta, le turnăm peste risotto.

Spălăm cercurile de somon şi le punem într-o tavă, încît să putem așeza sub ele un grătar. Dacă nu avem un astfel de grătar, nu este grav. E doar o recomandare, ca să iasă untura din somon. Oricum e bine ca sub peşte să căptușim cu hîrtie de copt sau folie de aluminiu, pentru că va fi mai uşor de curăţat tava. Punem tava în cuptorul preîncălzit la 250° C şi gătim timp de 25 de minute (între timp, feliile de somon trebuie întoarse cînd s-au rumenit (e bine să verificăm des, pentru că somonul se prăjeşte repede).

Acum urmează şmecheria. Facem ouă poşate în felul următor: într-un vas mai mic punem apă, iar în apă o lingură de oţet şi lăsăm la fiert. Dacă avem un inel cu care se ornează mîncărurile, atunci îl punem în apă. Dacă nu avem, putem să folosim o cutie de bere ale cărei capete le tăiem. Spargem cu grijă ouăle, avînd grijă ca gălbenuşul să nu iasă din albuş. Vă recomand ca prima dată să puneţi ouăle într-o ceaşcă mai

mică de cafea, iar după aceea le lăsaţi să alunece uşor în inel, care nu va permite albuşului să se întindă prin apă. Fierbem exact trei minute, dar putem să îndepărtăm vasul de pe foc după un minut şi jumătate, fiindcă oul va rămîne intact. Asta este teoria. Realitatea este însă că această şmecherie nu iese întotdeauna. Succesul oului poşat este influenţat de trei factori: prospeţimea oului, consistenţa albuşului, pentru care putem să aşezăm oul crud mai întîi într-o strecurătoare de ceai, permiţînd să treacă prin sită părţile mai fluide ale albuşului, cele care se întind prea mult; de asemenea, e important să punem în apă ouăle atunci cînd apa încă nu clocoteşte, dar bulele de aer încep să se urce pe marginea vasului. Nici cînd respectăm aceste reguli, nu avem garanţia că ouăle poşate vor avea un aspect atrăgător, dar cresc şansele reuşitei. Cînd e vorba de gătit, norocul are rolul lui incontestabil. Scoatem ouăle cu grijă din apă şi le aşezăm pe risotto, care deja trebuie să fie în farfurie. Aşezăm lîngă risotto şi somonul, şi gata!

Un sms

Mîncarea mea a avut un succes atît de mare, încît imediat s-au schimbat toate meniurile restaurantului pentru a o prezenta la loc de cinste, la „Ce mai e nou, domnule Wágner?". Şi Szilviei i-a plăcut. A zîmbit, dar de pe faţa ei nu a dispărut „acea tristeţe întunecată"[24], iar eu am putut doar să-i spun cu un firicel de glas: „Doar pentru tine l-am inventat!". A schiţat un zîmbet trist şi mut, apoi a plecat. Nu am încercat să o reţin. Nici atunci, nici altădată. Mi-a căzut rău şi faptul că nu a mai venit la mine. La început, căuta pretexte, după care nici măcar asta nu a mai simţit nevoia să o facă. Iar eu „obişnuiam inima mea cu tăcerea"[25]. Simţeam că e aproape ziua în care mă va anunţa că s-a terminat. E frumoasă luna asta de toamnă, septembrie!

Acasă, singur – mai exact cu Teodora – am gătit costiţă

[24] Citat dintr-un vers al cantautorului Bródy János din piesa *Mit tehetnék érted?* (Ce aş putea să fac pentru tine?).

[25] Vers din poezia lui József Attila: *Óda* (Odă) (traducere proprie).

barbecue, iar a doua zi am invitat-o şi pe mama ei la masă, fiindcă am folosit şi ceea ce rămăsese din ziua precedentă. Iată cum:

Reţeta de „mari realizări în cîmpul muncii" sau refolosirea mîncării rămase

Se ştie ce au însemnat în regimul comunist „marile realizări în cîmpul muncii", „dublarea producţiei la hectar", „cincinal în patru ani şi jumătate" etc. Ziariştii numeau aceste reportaje fantasmagorice „materiale mus", în sensul că era musai să le scrii, chiar dacă ştiai că erau minciuni sfruntate. În scrierea textelor „mus", un element important era reciclarea materialelor. Se pare că a rămas în mine ceva din spiritul „marilor vremuri", pentru că azi am gătit sub acest slogan, cu resturile de ieri de cotlet barbecue, pe care, fiindcă era vorba despre carne de vită, am preferat ca, în loc s-o prăjesc, s-o fierb (nu de alta, dar nu aş fi vrut să mănînc talpă de pantofi!).

Cotlet barbecue

Ingrediente:

- 2 cepe (una în supa, cealaltă pentru cartofi)
- 200 ml bere
- o roşie
- sare, piper
- 750 g cotlet de porc
- 700 g cartofi
- rozmarin
- chimen
- ulei de măsline
- sos barbecue
- un morcov (de mărime medie)
- un sfert de ţelină
- tăiţei pentru supă de carne
- 2 pulpe de pui

- 2 ouă
- usturoi
- un pahar de lapte
- busuioc
- făină
- ardei iute (în caz că nu este agreat de cineva, se poate elimina)

Pregătire:

Punem într-un vas sub presiune apă, bere, o ceapă tăiată în patru, o roşie tăiată în patru, condimentele şi carnea. Închidem capacul şi lăsăm la fiert. Scoatem carnea, o feliem şi o dăm cu sos barbecue. (Dacă nu avem încredere în sosurile care se găsesc în comerţ, putem să facem noi unul, amestecînd muştar, ketchup şi miere în egală măsură din fiecare.) După aceasta, prăjim carnea pe grătar sau în cuptor. De obicei, la grătar se prăjeşte în cinci minute. În cuptorul preîncălzit la 180° C, are nevoie cca. 20-25 de minute. Spălăm cartofii (nu trebuie decojiţi) și îi fierbem pe jumătate sau două treimi, după care îi scoatem din apă, îi tăiem bucăţi mai mari, îi punem în tavă, îi stropim cu ulei de măsline şi presărăm rozmarin şi un pic de chimen, apoi îi lăsăm să se coacă.

Mîncare din resturi:

Întrucît supa în care am fiert cotletul a rămas pentru a doua zi şi a mai rămas şi o parte din cartofi, am refolosit aceste materiale. În supă am pus legume (morcovi şi ţelină), două pulpe de pui (am făcut şi tăiţeii separat şi i-am pus în supă la servire, altfel ar fi absorbit toată supa). Cu această manevră am avut supă la masă. Am călit ceapa în ulei încins, ardeiul iute şi usturoiul, toate tăiate mărunt. Am zdrobit cartofii, am amestecat cu ceapă ardeiul şi usturoiul, am asezonat cu un pic de busuioc, chimen (rozmarin avea deja). Am adăugat două ouă, două linguri de unt, lapte, o linguriţă de ulei de măsline, sare şi făină, ca să pot frămînta. Am întins aluatul

într-o foaie de o grosime de 3 mm, l-am tăiat în bucăţi şi l-am prăjit într-un pic de ulei încins (dacă avem o tigaie cu înveliş de teflon, nici nu avem nevoie de ulei).

După cotlet barbecue, merge o bere mai amăruie, de exemplu Pilsner Urquell, Primator sau Ursus.

A doua zi, am dus o porţie din ce am gătit și pentru Szilvia. Ea în schimb nu a venit. În locul ei a sosit un sms: „Te rog, nu te supăra pe mine, dar nu ne mai putem întîlni. Nu mă întreba de ce. Îţi promit că odată îţi voi explica. Acum însă nu sînt în stare. Nici la restaurant nu mai vin. Mulţumesc pentru tot. Szilvia".

Tomahawk Steak

Ingrediente:

- cel puţin 2,5 kg cotlet de vită
- sare, piper

Informaţii culturale:

Tomahawk steak este, dacă nu cea mai bună, *de gustibus*, cu siguranţă, cea mai impresionantă felie de vită. Cuprinde, fără îndoială, cea mai gustoasă porţiune a antricotului (*rib-eye*, adică ochiul, sau mai exact centrul porţiunii intercostale) cu tot cu coastă, curăţată în partea inferioară din motive pur estetice. Ea nu impresionează doar prin aspect, ce aminteşte de o secure, dar şi prin mărime, un *Tomahawk Steak* avînd în general peste 2 kg, dar în unele cazuri poate ajunge şi la 5 kg. E clar că e o „invenţie" americană, pentru că doar în ţara unde totul e mare se putea gîndi cineva că e o idee bună să facă fripturi de peste 2 kg. Este, totodată, în opinia mea, cel puţin, cea mai masculină bucată a vitei. Simpla imagine a unei hălci de carne uriaşe, cu un os „flinstonian", marmorată de grăsime care mai şi arată ca un topor, creşte automat nivelul testosteronului cu 200%. Dacă un „file mignon", adică partea

din mijloc a muşchiuleţului de vită, o carne slabă, fragedă, este potrivită pentru o domnişoară, pentru un *Tomahawk Steak* e nevoie de un bărbat ca cei din „Vikings".

În mod tradiţional, vita se prepară la foc mare, într-o tigaie sau pe un grătar foarte bine încins, timp de maximum 2-3 minute pe fiecare parte, pentru a obţine o vită „medium-rare". În cazul de faţă, lucrurile stau diferit. În primul rînd, şi logica ne spune că o bucată de 2 kg nu poate fi gătită în 5 minute. Desigur, putem să o rumenim la exterior, dar interiorul va fi crud şi, cînd spun crud, nu mă refer la „în sînge", spun că va fi rece, ca din frigider. În al doilea rînd, dacă, de obicei, cînd e vorba de carne de vită, rezultatul dorit este „medium-rare", în cazul de faţă, avem de-a face cu o carne destul de grasă şi ar fi păcat să nu topim acea grăsime care va da savoare cărnii, aşa că, de data aceasta, scopul este să obţinem un rezultat mediu sau chiar „medium-well". Desigur, carnea trebuie să rămînă roz, dar ceva mai bine făcută.

Preparare:

Primul pas este condimentarea. Nu e nevoie de alte condimente, decît de sare şi piper, cu care trebuie acoperită în strat consistent suprafaţa cărnii, fiindcă o parte oricum va rămîne pe grătar, iar în interior nu vor pătrunde. Pentru a pregăti *Tomahawk Steak,* se recomandă grătarul sau un vas de fontă încins. Important este ca temperatura să fie cît mai mare, ca să se formeze rapid o crustă pe suprafaţa cărnii. Prăjim deci la foc mare carnea, pînă cînd obţinem o crustă maronie. O întoarcem frecvent, pentru a ne asigura că e uniformă.

Odată formată crusta (cam 5 minute ar trebui să fie suficiente, dacă avem un foc mare) luăm carnea de pe foc şi o aşezăm pe un tocător. Acest moment este esenţial pentru orice carne prăjită însă, în acest caz, avînd în vedere că vorbim de o bucată mare, e nevoie de minimum 10 minute, timp în care va sta cuminte, acoperită cu o folie de aluminiu.

Cum servim, ce garnitură:

Acum urmează servirea şi consumarea cărnii, deoarece, întocmai ca la preparare, trebuie respectate anumite reguli. După ce carnea s-a odihnit suficient, se desprinde de pe os cu un cuţit mare, eventual satîr. În mod tradiţional, osul revine celui care a gătit, deoarece carnea rămasă pe el este printre cele mai suculente şi gustoase din toată friptura. Evident, se consumă fără tacîmuri. Restul *steak*-ului se tranşează în felii subţiri, ce vor fi tăiate în sensul opus fibrelor cărnii.

Garnitură? În mod ideal, doar whisky şi bere, eventual castraveţi muraţi, în „cel mai rău" caz nişte cartofi copţi... Sub nicio formă salate sănătoase! Ar fi o combinaţie nefericită! De asemenea, folosirea sosurilor (gen barbecue, ketchup, muştar etc.) ar fi de-a dreptul o blasfemie! Singurele lucruri care se mai pot adăuga sînt unt topit turnat peste carne şi sare (carnea fiind groasă, oricîtă sare am fi pus la început, nu ar fi pătruns în interior, deci putem adăuga sare după feliere). Pînă la urmă, e o mîncare macho, făcută să fie devorată bărbăteşte, nu un preparat simandicos care să se servească cu salată verde cu limetă, alături de un vin asortat recomandat de somelier. Deci farfuria ideală va conţine doar carne, murături, whisky şi bere, nimic mai mult. Şi cînd spun farfurie, mă refer la un tocător din lemn. Folosirea tacîmurilor e opţională, carnea fiind deja feliată relativ subţire.

Chinul chinurilor

Două zile nu am făcut altceva decît să beau! Dar nu m-a ajutat cu nimic. Nu reuşeam să mi-o scot din cap şi mai ales nu înţelegeam ce se întîmplase. Cîteodată aveam impresia că o văd pe stradă cum vine spre mine şi zîmbeşte. Mă scuturam şi îmi dădeam seama că era doar o iluzie provocată de aburii de alcool sau pur şi simplu o confundam cu altcineva. Cînd Zsuzsika m-a dat afară, încă mai aveam chef să scriu o poezioară. De data aceasta, aveam chef doar să mor. Cum însă tragediile antice greceşti sau shakespeariene nu sînt chiar stilul meu, m-am oprit la berea Ursus şi Nenea Iancu,

deşi, după două zile, aveam o senzaţie ca şi cum cineva mi-ar fi îndesat un dop în gît.

Prietenul meu, Géza, a vrut să mă ajute şi mi-a făcut cunoştinţă cu o fată simpatică. O chema Kati, Karina sau Karolina. Într-o seară, ne-am dus într-un club, iar eu tot timpul m-am plîns cît de nefericit eram că mă părăsise Szilvia. Timp de o oră şi jumătate fata m-a ascultat cu stoicism, după care a spus că nu mai rezistă şi a plecat. Nici măcar nu am condus-o. În urma ei, doar fredonam o piesă a lui Zorán[26]: „Cînd ai plecat de la mine, era să mor, / N-am putut să mănînc şi mă răsuceam în pat. / Mai tîrziu, am primit alinările unei fete pe care o ştiam mai de mult / Cînd ai plecat de la mine, era să mor. // Şi ascultam discurile vechi ale lui Mario Lanza, / În visurile mele dansam tango, lipindu-ne unul de altul / Cînd ai plecat de lîngă mine era să mor...". Dacă totuşi nu am murit, este în mare parte meritul Emmei, care mi-a făcut o supă acrişoară pentru mahmureală. Asta cumva m-a repus pe picioare.

Supă acrişoară pentru cazuri de mahmureală (Korhelyleves)

Ingrediente:

- 300 g ceafă de porc afumat
- 200 g slănină afumată
- 250 g cîrnaţi picant
- 2 cepe
- 3-4 căţei de usturoi
- 400 g varză acră
- 2 linguri de făină
- 200 g smîntînă
- sare (după gust)
- piper (după gust)
- 2 linguriţe de chimen măcinat
- 2 linguriţe de boia
- 3 foi de dafin
- o legătură de mărar

[26] Stefanovics Zorán, interpret de muzică pop de origine sîrbă din Ungaria.

Pregătire:

Punem la fiert ceafa cu 4-4,5 l de apă. Punem foile de dafin, pînă cînd carnea se înmoaie, tăiem ceapa mărunt, la fel și usturoiul. Feliem cîrnații rondele și slănina în cuburi mici. Tăiem și varza, dar mai înainte o spălăm în apă rece pentru că s-ar putea ca gustul să fie prea intens și ar domina gustul supei. Cînd carnea este aproape moale (cam după 40 de minute), facem rîntașul: călim ceapa și usturoiul în untura lăsată de slănină, după care punem făina și amestecăm cît mai omogen. Presărăm cu boia și amestecăm în ea chimenul. Punem rîntașul în supa în care adăugăm varza și rondelele de cîrnați.

Mai fierbem supa timp de 20 de minute, după care punem și smîntîna, nu înainte să amestecăm un polonic de supă în smîntînă, evitînd astfel șocul termic, care ar putea să ducă la formarea de cocoloașe. Amestecăm în supă și mărarul, și gata!

Eram singurul zombie care bîntuia restaurantul „Ce mai e nou, domnule Wágner?". Ori nu aveam chef de nimic, ori îmi luam prea multe pe cap și lucram pînă cădeam din picioare. Colegii nu mă mai ironizau. Nici Gácsér, și nici Jani nu mi-au mai adresat vreun cuvînt acid, deși altă dată aveau o bucurie perversă cînd mă luau în balon. Interesant însă e că acest lucru mai mult m-a deranjat, decît m-a alinat. Nu aveam nevoie de compasiunea lor. S-a întîmplat chiar să amețesc sau să am senzații de vomă. L-a un moment dat, Gácsér m-a trimis acasă pentru că se temea că mă accidentez. Cînd am ajuns în bîrlogul meu, am făcut carne a la Kanizsa, o mîncare numai bună pentru plictisiții sau răniții de viață.

Carne a la Kanizsa

Nu este o mîncare fiţoasă, dar e săţioasă şi simplă. Are un mare avantaj, şi anume că poate varia după gust.

Ingrediente (pentru patru persoane):

- 850 g -1000 g ceafă de porc
- 1 kg cartofi
- 4 cepe
- unt
- ½ kg ciuperci
- 200 ml vin alb sec
- 200 ml supă de carne
- 100 g smîntînă

Pregătire:

Ungem cu unt o tavă sau un vas mai mare termorezistent. Aşezăm cartofii tăiaţi rondele. Peste cartofi, aşezăm carnea feliată subţire şi ceapa tăiată rondele. Repetăm operaţiunea (un rînd de cartofi, unul de carne, unul de ceapă şi tot aşa), pînă se termină ingredientele. Aşezăm deasupra ciupercile, stropim cu vin, cu supă de carne şi cu smîntînă. Acoperim cu folie de aluminiu sau cu capac vasul termorezistent. Punem la copt, în cuptorul preîncălzit la 180° C, timp de 50 de minute. La final, scoatem folia (sau capacul), ca să se rumenească deasupra.

Recomand alături un vin alb sec sau demisec.

Mănînc şi plîng, beau şi fac planuri

Am mîncat carne a la Kanizsa şi am plîns (deşi nu a fost rea de tot!). Mi-am adus aminte de celebrele versuri ale lui Nicolae Labiş „Mănînc şi plîng. Mănînc!", din *Moartea căprioarei*. Mănînc – gîndeam atunci, deşi mai degrabă ar trebui să mor! Mîncarea este viaţă. Mîncarea este bucurie, mîncarea este descoperire. Dar

ce nevoie mai am eu de toate acestea fără Szilvia! M-am apucat de o poezie, care pînă la urmă a ieşit un fel de eseu. Titlul era: *Există viaţă dincolo de Szilvia?* Am recitit textul de cîteva ori, după care l-am şters. Am spălat vasele şi am plecat în oraş, să-mi aerisesc un pic capul, să încerc să mă liniştesc, poate la o terasă. Mă gîndeam că, dacă văd oameni în jurul meu sau găsesc o ocupaţie, îmi mut atenţia de la mîhnirea şi gîndurile mele întunecate. Înaintam ca un robot spre centrul oraşului, fără să mă gîndesc pe unde merg, pe ce coclauri. Ca în melodia Eddei: „Dacă loveam o piatră, o luam în direcţia în care s-a rostogolit".

Pe măsură ce mă apropiam de Piaţa Unirii, freamătul oraşului se înteţea. Pietoni grăbiţi, perechi fericite, tineri gălăgioşi, bătrîni piliţi alunecau pe lîngă mine ca niște năluci, fiecare în lumea proprie. Mă simţeam ca şi cum aş fi vizionat un film sau aș fi asistat la un spectacol de teatru stradal. N-a fost chip să găsesc o masă liberă într-un bar sau restaurat! Întîmplător, am observat cum se ridicau niște domni de la o masă, la o terasă din piaţă. M-am grăbit să o ocup și am comandat o bere şi un Unicum. Nu eram în stare să-mi opresc privirea pe nimic. Totul mi se părea derizoriu, dacă nu absurd, măcar inutil. Nimic nu-mi trezea interesul, nici nu-mi atrăgea atenţia. Încercam din răsputeri să intru în pielea scenaristului și să modific spectacolul care mi se înfățișa înaintea ochilor minţii. Făuream pas cu pas scene de viaţă, compensînd cu puterea imaginaţiei, realitatea zdrobitoare. Fantazam că stăteam cu Szilvia la o terasă, discutînd despre viitorul nostru, despre copii. Neapărat doi. Un băiat, Gergő, și o fată, Anna. Bözsike mă tot tachina cum că amîndoi semănau cu Jani, chelnerul-şef (fiindcă ştia că nu-l suport!). Eu mă plîngeam cît de grea este munca de redactor la editura lui Kartell. Toată ziua stăteam în faţa calculatorului, citeam, redactam, ţineam corespondenţa şi, cu toate acestea, eram mereu în urmă cu proiectele, iar pe deasupra aș fi avut nevoie de mai mult timp, să mă ocup de copii. Szilvia mă tot liniştea, să nu mă stresez degeaba, că lucrurile se vor îndrepta, numai să putem plăti toate ratele la bancă (pentru că trebuia să cumpărăm şi o maşină, nu puteam căra peste tot doi copii cu autobuzul...). După a treia rundă de bere+Unicum, ajunseseṃ să facem planuri să deschidem un restaurant de categorie premium,

asemănător cu cel al lui Rosenstein Tibor. După runda a cincea, restaurantul nostru avea şi stea Michelin şi găzduia o emisiune la Paprika TV. Sute de mii de fani ne scriau, iar noi pur şi simplu nu aveam timp să le răspundem, fiindcă trebuia să pregătim tot felul de nunţi regale...

Cum „discutam" noi aşa, am observat, la o masă apropiată, pe nimeni altcineva decît Bözsike şi Kartell Károly, tatăl celui pentru care lucram. Nu faptul că erau împreună era de mirare, deşi apropierea era cel puţin bizară, cît faptul că vorbeau cu o atitudine intimă, ca de îndrăgostiţi, nestingheriţi de atîta puzderie de lume. Mă frecam la ochi, să mă conving că nu halucinez! Ştiam că eram fericitul posesor al unei fantezii bogate, uneori chiar generatoare de situaţii improbabile, ca aceasta, dar eram totuşi în stare să fac distincţia între imaginaţie şi realitate. Am clipit de mai multe ori şi chiar m-am ciupit, să mă dezmeticesc! S-a confirmat însă că erau Bözsike şi Kartell Károly, care beau vin, foarte tandri unul cu celălalt. Ok, eram conştient că stăteam prost cu nervii în ultima vreme, dar asta era prea de tot! Ceea ce vedeam nu putea fi adevărat! Am vrut să plătesc şi să plec, să-mi văd de necazurile mele, dar chelneriţa nu mai prididea printre mese şi, cu un talent deosebit, întorcea mereu capul în partea opusă, aşa că m-am dus la bar să fac plata. Cînd m-am întors, am observat că, la masa unde pînă cu cîteva clipe în urmă chicoteau (sau nu?) Bözsike şi Kartell Károly, acum nu mai era nimeni. Asta mi-a dat din nou de bănuit în ceea ce priveşte capacitatea mea de a distinge realitatea de fantezie. Am pornit către casă grăbit şi îngrijorat, însă nu departe de local, i-am ajuns din urmă pe cei doi, care se plimbau la braţ. „Ok. Totul e sub control! Sînt doar foarte beat!", mi-am spus cu glas tare, să mă aud, să trag un semnal de alarmă simţurilor mele alterate, şi m-am îndreptat cu pas alert spre o staţie de taximetre din apropiere.

Katzenjammer (Mahmureală)

A doua zi, m-am trezit cu o durere de cap îngrozitoare. Ştiam din experienţă că, în astfel de momente, omul nu are poftă de mîncare, însă e bine să mănînce cît mai consistent, ca să-şi revină mai

repede. Aşa că, din carne tocată am făcut rapid nişte pogăci, pe care le-am prăjit exact ca pe hamburgeri. Apoi, am trîntit o omletă, pe care am îndesat-o într-o chiflă tăiată în două, pe orizontal. Nu a fost uşor să mănînc, dar, după o jumătate de oră, mă simţeam mai bine. Într-un sfîrşit, am ajuns şi la restaurant. În mod ciudat, Bözsike m-a evitat toată ziua. O vreme am lucrat din răsputeri, mă prefăceam că totul era în regulă, dar la un moment dat, nu am mai rezistat şi am clacat. S-a întîmplat cînd am intrat în magazie. Voiam doar să iau de acolo niște detergent, dar, în clipa în care am intrat, am simţit cum dintr-odată mă lasă puterile. M-am prăbuşit pe un sac cu fețe de masă murdare şi am plîns în hohote.

Cînd am primit acel sms nu am plîns (exceptînd poate cînd am fost beat, dar aia nu se pune!), ci am simțit doar cum mi se pune un nod în gît și îmi vîjîie urechile. Acolo, în magazie, neștiut de nimeni, în obscuritatea și discreția pereților căptușiți de rafturi cu conserve, borcane, saci cu făină și tot felul de obiecte mai mult sau mai puțin indentificabile, lacrimile și-au găsit drum și au reușit să treacă dincoace de pragurile ridicate de mine însumi. Am tras un plîns zdravăn, eliberator, pentru prima dată, treaz fiind! În lumina chioară a magaziei, nu trebuia să mai scrîşnesc din dinţi, nici să joc rolul bărbatului puternic! Am plîns cît am putut eu de bine și mai cu spor! Cum plîngeam eu în legea mea, am simțit o mînă omenească pe capul meu. „Bözsike, dragă! Să te mîntuiască Dumnezeu cu amîndouă mîinile, tu care ştii tot ce se petrece pe-aici, te rog să nu mă lași!". Bözsike a tăcut o vreme, m-a tras la ea și i-am simțit căldura pieptului generos, după care, m-a privit din nou cu asprime şi s-a răstit la mine, ca de obicei: „Măi, copil prost ce eşti, nu vezi că fac totul pentru tine?" A pronunțat cu atît hotărîre ultimele cuvinte, deși cumva mai tandru, încît a fost imposibil să nu mă simt și eu ceva mai optimist. Desigur, nu pentru mult timp. M-am ridicat şi am văzut că şi ea plîngea. Ne-am îmbrăţişat şi am continuat să suspinăm frățește. Am ieșit din magazie, nu înainte de a ne sufla nasul în sincron.

Îmi dau demisia

Am intrat la Gácsér şi i-am spus fără ocolişuri că misiunea mea s-a încheiat, că mi-am atins obiectivul şi deci aveam intenţia să plec de la el. Reacţia lui a fost surprinzătoare. Niciodată nu l-am văzut aşa de amabil. „Te rog, nu spune prostii, Matyi! Ce te-a apucat? Tocmai acum vrei să pleci, cînd am o ofertă serioasă pentru tine? Tu ai avut aici o evoluţie fantastică, ba chiar ne-ai surprins cu reţete originale foarte reuşite! Mîncărurile tale sînt căutate! Te aşteaptă o carieră frumoasă. Să zicem că s-a terminat perioada de ucenicie şi a venit momentul să ai şi tu contract de muncă pentru o perioadă de probă de trei luni. După aceea, fără probleme, pe perioadă nedeterminată. Ce zici, ne-am înţeles? Hai, bate palma şi scot un Unicum să sărbătorim!". „Vă mulţumesc foarte frumos, nea Ottó, pentru ofertă, dar eu, din motive personale, am decis să plec, fără vreo legătură cu firma. M-am simţit bine aici şi am învăţat multe. Vă mulţumesc pentru tot, dar plec!". Amabilitatea – de altfel nenaturală – a lui Gácsér a dispărut brusc şi a revenit la stilul lui dur, chiar grosolan, care îl prindea însă mult mai bine. „Unde mergi? Cine şi cît îţi dă?". „N-am primit nicio ofertă de nicăieri! Nu este o decizie profesională, ci personală. Un ajutor de bucătar găsiţi oricînd în locul meu. Nu este o problemă!". „Să vorbim deschis. Cît ceri? Dacă ne înţelegem, nu ai nevoie nici de perioadă de probă!". Dacă nu eram aşa de deprimat, probabil că m-aş fi amuzat de situaţie şi aş fi continuat jocul, să aflu ultima ofertă a lui Gácsér, dar nu aveam nici chef, nici putere. L-am minţit că hotărîrea mea a fost influenţată şi de Kartell, care lăsase să se înţeleagă că dorea să-mi dea o altă sarcină. Atunci nu a mai insistat, dar mi-a spus că, dacă mă răzgîndesc cumva, uşa va fi mereu deschisă pentru mine.

A doua zi, mi-am luat rămas bun de la colegi. Jani (chelnerul-şef) a primit vestea cu o uşurare prost disimulată. Niciodată nu mă agrease, poate fiindcă suspecta că aş fi vrut să-i iau locul. Nea Gabi mi-a strîns mîna îndelung, bărbăteşte, repetînd ca o placă zgîriată că mă aştepta să revin. Cel mai greu a fost să-mi iau rămas bun de la Bözsike. De data aceasta, niciunul dintre noi nu a plîns, dar se uita la mine cu atîta duioşie şi chiar dragoste, de

parcă mă adoptase. M-a surprins cînd, la plecare, mi-a aruncat așa, într-o doară: „Nu te bucura, pilosule, că tot nu scapi de mine! Ne mai întîlnim noi!".

Cînd am ajuns acasă, nu am avut avut chef de nimic, decît de simfoniile lui Mahler. Zile întregi nu am ieşit nicăieri, fără ca neapărat să-mi plîng de milă. Rezultatul melancoliei mele a fost o reţetă de pui „beţivan", care îmi descria foarte bine starea.

Pui „beţivan" pentru bucătari deprimaţi

Ingrediente:

- 8 pulpe inferioare de pui (eu nu am avut decît 6, mai mărișoare)
- 7-8 căţei de usturoi
- 50 g slănină afumată
- 8 felii de bacon
- 250 ml vin alb sec (eu am avut rose, pentru că puiului meu asta îi place)
- 100 g smîntînă
- sare, piper, eventual cîteva fire de cimbrişor sau rozmarin

Pregătire:

Se spală pulpele, se curăţă de piele, pentru că, la acest fel de mîncare, pielea nu se face crocantă şi e mai mult deranjantă, decît gustoasă. Se crestează nişte buzunare în pulpe (vreo patru). În două dintre ele, se vîră cîte o bucată mică de slănină, iar în celelalte două, cîte o jumătate de căţel de usturoi (sau şi mai puţin). Oricum, şi slănina, şi usturoiul trebuie „forjate" în formă de cui, altfel vor ieşi din buzunare. Se pun condimentele (trebuie să fim atenți la sare, fiindcă și baconul este sărat). Pulpele astfel pregătite se învelesc în feliile de bacon şi se pun într-un vas termorezistent.

Se toarnă vinul și se acoperă vasul, care se pune în cuptorul preîncălzit la 180° C. După o oră, se descoperă vasul şi, dacă cuptorul electric are ventilator, se mai ţine în cuptor

20-25 de minute, după care se scoate, se adaugă smîntîna şi se pune înapoi pentru încă zece minute.

Dacă aveţi la îndemînă frunze de pătrunjel, puteţi orna puiul cu ele (eu azi n-am avut şi mi-a fost lene să ies din casă!). Ca garnitură, recomand cartofi natur, pireu sau orez. Eu am făcut orez cu legume.

Între timp, de la Mahler am trecut la jazz. Ascultam *My funny Valentine*, în timp ce mîncam puiul, şi mă gîndeam că am cedat prea uşor.

Vis pe un scaun de bucătărie

Nu i-am cerut Szilviei nicio explicaţie, m-am mulţumit cu promisiunea că odată îmi va povesti, ceea ce totuşi nu era în regulă. Trebuia să-mi pun la o parte mîndria şi să o invit să vorbim. Speram să fie doar o neînţelegere, pe care am fi putut-o clarifica. Totuşi era vorba despre femeia vieţii mele şi nu o puteam lăsa să mă expedieze aşa de uşor, cu un sms. De pildă, se putea ca cineva să îi fi furat telefonul, iar mesajul nici măcar să nu fie de la ea. Lucru total improbabil, fiindcă se ţinuse de cuvînt şi nu mai venise la „Ce mai e nou, domnule Wágner?". Pe de altă parte, mă temeam ca printr-o apariţie intempestivă să nu înrăutăţesc şi mai mult lucrurile (în cazul în care se putea să fie şi mai rău!). Am formulat mai mult de cincizeci de mesaje, unele mai sobre, altele mai lacrimogene, unele cu iz filosofic, altele mai pline de romantism. Într-un sfîrşit am trimis numai unul: „Ce ai făcut cu cutia pe care ţi-am cumpărat-o din mall, după film? Ai aruncat-o?". Surprinzător de repede am primit un răspuns cu un singur cuvînt: „Nu". Nu? Asta era oarecum dătător de speranţe. În primul rînd, că a răspuns. Mi-am amintit că eu nu răspunsesem la mesajul ei (este adevărat că nici nu aş fi avut ce!). În al doilea rînd, că nu aruncase cutia. Iar în al treilea rînd, că nu scrisese „încă nu", ci doar „nu", ceea ce putea să însemne foarte bine că nici nu dorea s-o arunce. Am început din nou să vînez iluzii. Şi din nou mă temeam de certitudini. Mă temeam s-o întreb de ce mă părăsise. Mă mîhnea peste poate postura mea de victimă! În plus, eram

campion la a mă tortura singur cu o sumedenie de reproşuri. La un moment dat însă am abandonat să mai despic firul în patru şi apoi iar în patru, zăceam pur şi simplu pe taburet, în poziţia gînditorului, şi mă uitam în gol. Oasele puiului zăceau şi ele în farfurie, cu capetele cartilagiilor rînjite spre mine, ca vestigiile unui steag pirateresc. Le-am lăsat acolo, fără să-mi pese, privind pe fereastră şi ascultînd cum, în liniştea nopţii, încet, începea să se crape de ziuă. Frumos mai era acel septembrie!

Am adormit cu capul pe masă. M-am visat puşcăriaş, prizonier, dar parcă închisoarea mea era restaurantul „Ce mai e nou, domnule Wágner?". De acolo, prin ferestruica celulei mele, o vedeam pe Szilvia cum intra într-un labirint, unde ştiam că locuia un monstru. Nu o puteam opri, fiind legat cu lanţuri de o oală imensă de ciorbă, ca cea a lui nea Gabi. Urlam neputincios să o oprească, să o salveze cineva sau măcar să îi arunce peste ziduri un ghem de sfoară, ca să poate găsi singură drumul înapoi. După un timp însă nea Gabi s-a răstit la mine să nu mă mai agit şi să tac, fiindcă Szilvia intrase în labirint de bunăvoie, ca să se mărite cu monstrul, că va ieşi de acolo numai cu el. Într-adevăr, au ieşit, dar nu ei, ci Bözsike şi Kartell Károly la braţ. Bözsike avea o rochie de mireasă care o strîngea din toate părţile, iar nenea Károly era îmbrăcat total nepotrivit pentru un astfel de eveniment: bermude şi şlapi. Era o pereche bizară, dar acest lucru părea să nu îi deranjeze. Trebuie să fi fost foarte îndrăgostiţi, pentru că Bözsike, alunga muştele de pe capul descoperit al lui Kartell Károly cu buchetul ei de mireasă!

Mă amuzam de scenă, cînd am auzit un urlet groaznic în spatele meu. M-am întors brusc, nu era nimeni în restaurant, nici eu nu mai eram legat de oala cu multă carne, însă am dat cu ochii de un minotaur care galopa furios în direcţia mea. Înainte însă să mă fi străpuns cu singurul corn pe care îl avea între ochi, s-a împiedicat de buchetul lui Bözsike, care tocmai atunci a fost aruncat de mireasă prin geam. Fiara, jumătate om, jumătate taur, a căzut pe plita încinsă. În acel moment, a apărut de niciunde nea Gabi, şi-a suflecat mînecile şi s-a apucat de tocăniţă de ciolan de minotaur. „Iată meniul pentru nuntaşi!", a anunţat marele bucătar. Atunci am obsevat-o pe Szilvia la poarta labirintului. Am

vrut să alerg la ea, dar m-am împiedicat și eu în buchet. Am căzut şi m-am lovit la cap de podeaua bucătăriei... apartamentului meu. De fapt, căzusem de pe taburet. Membrele îmi erau amorţite, iar capul mă durea îngrozitor.

Se descoperă Hebridele noi

A doua zi, Emma m-a rugat să am grijă de fata ei, fiindcă își luase al doilea serviciu, ca să echilibreze cumva bugetul familiei. Teodora a venit bucuroasă la mine. „Mi-e foame, dar mai bine spune-mi o poveste!", mă ruga ea (ulterior am aflat că nu spusese adevărul complet, fiindcă mîncase, înainte să vină la mine. Știa însă că la mine era mereu ceva bun de mîncare.). „Bine, o să-ţi fac o mîncare de poveste!". „Cum este mîncarea de poveste?". „Eu îţi spun o poveste, iar între timp pregătim ceea ce eu îţi povestesc." „Şi despre ce o să-mi povesteşti?". „Despre plăcinta cu carne şi legume a căpitanului Cook!". „Cine e căpitanul Cook?". „Un explorator, care a cutreierat mările şi oceanele şi a descoperit insule!". „Foarte interesant! Ascult!", a spus Teodora, sprijininduși capul în mîini, gata să asculte.

Plăcinta cu carne şi legume a căpitanului Cook
(reţetă „de poveste", pentru Teodora)

În vremurile cînd căpitanii de vas conduceau vapoare şi nu ţări, odată, bravul căpitan Cook cu vaporul său *Resolution*, a navigat de la insula Niue către Noile Hebride, ca să le descopere și să le pună pe hartă și pe acelea. Căpitanul Cook l-a chemat la el pe bucătarul-şef al vasului, pe nume Kim Stanford, ale cărui origini asiatice erau trădate nu doar de nume, ci şi de mîncărurile picante pe care le făcea. „Ascultă, bătrîne! În curînd, voi descoperi Noile Hebride! Aceste insule pot fi periculoase, sînt pline de aborigeni războinici. Trebuie să ne luptăm cu ei, să facem strategii, hărţi, să le batem la pas, deci vom avea nevoie de multe calorii. Totuși, nu pot

lăsa pe oamenii mei să mănînce tot felul de fructe neştiute şi animale sălbatice cu carne necontrolată de veterinari. Asta ar mai lipsi, să izbucnească vreo epidemie printre noi! Aşa că, te rog să faci o mîncare consistentă, uşor de transportat, să nu mai fie nevoie să gătim pe insulă în condiţii improprii. Dar să fie şi gustoasă, altfel te arunc să putrezeşti în fundul calei, numai cu apă şi pîine. Ai înţeles?!" „Am înţeles, căpitane!", a răspuns Stanford supus, dar cu un zîmbet abia mijit în colţul gurii. Ştia că ameninţările căpitanului nu trebuiau luate în serios, pentru că la vremea aceea, căpitanii de vase nu-şi aruncau la închisoare nici măcar adversarii politici, d-apoi bucătarii credincioşi de pe corăbiile lor!

Desigur, bătrînul Stanford avea mari dureri de cap. Chiar dacă era un marinar experimentat care ştia să facă o cină gustoasă din orice ar fi avut la îndemînă, fie că erau scoici, raci, şerpi sau plante felurite, nemaivorbind că ştia toate mirodeniile pădurilor şi cîmpurilor lumii, avea totuşi o mare problemă cu comanda căpitanului Cook, care la prima vedere era imposibil de realizat. S-a plimbat gînditor bătrînul Stanford prin magazia vaporului, storcîndu-şi creierii, încercînd să găsească o soluţie. La un moment dat a exclamat: „Evrika!", apoi a pregătit mîncarea pe care azi o numim „Plăcinta cu carne şi legume a Căpitanului Cook", deşi era mai corect să se numească „Plăcinta cu carne şi legume a bucătarului-şef, Stanford, al Căpitanului Cook".

Ingrediente pentru patru persoane:

- 700 g carne de vită tocată
- făină
- 2 ouă
- 2 cepe
- 3 ardei
- 4-5 căţei de usturoi
- 2 dovlecei (sau unul mai mare)
- 250-300 g ciuperci
- 300 g cartofi
- o lingură de roşii uscate

• 200 ml vin
• condimente: rozmarin, cimbrişor, curcuma (turmeric), ardei chili (măcinat) sare, piper, boia, chimen

Bătrînul Stanford mi-a mărturisit că este aproape indiferent ce fel de legume folosim, important este ca gusturile să fie în echilibru și din nici unul să nu fie prea mult.

Pregătire:

Curăţăm legumele şi le tăiem cît mai mărunt. Tăiem cartofii cuburi şi îi fierbem. Într-o oală mai mare, călim ceapa în ulei încins pînă devine translucidă. Introducem carnea şi legumele. Nu trebuie să punem apă, fiindcă legumele oricum lasă zeamă, însă bătrînul Stanford a stropit cu vin roşu de Porto, pe care reuşise să-l ascundă de echipaj. Cînd s-au fiert cartofii, îi strecurăm şi îi adăugăm la carne şi legume. Fierbem totul la foc mic, pînă cînd zeama se evaporă complet. Ca să nu se lipească compoziția de fundul vasului, trebuie să amestecăm încontinuu. Cînd este gata, punem totul în cuva unui robot de bucătărie (Robotul de bucătărie al lui Stanford era o mașinărie acționată de trei marinari care roteau cuţitele cu viteză diabolică) şi mixăm pînă obţinem o pastă omogenă. La aceasta, adăugăm făina şi două ouă. L-am întrebat pe Stanford cîtă făină e necesară, la care a răspuns simplu: cîtă încorporează aluatul. Frămîntăm aluatul pînă cînd devine omogen. Facem din el bucăţi mici, pe care le prăjim în ulei.

Această mîncare are şi o variantă, în care, la făină şi ou, adăugăm un pic de lapte, drojdie şi praf de copt. Lăsăm la dospit aluatul, apoi facem din el pogăci, pe care le prăjim în cuptor la fel ca pogăcile cu jumări.

Astfel, marinarii au primit felul principal, garnitura şi pîinea într-o singură bucată şi au avut timp și energie să descopere Noile Hebride. A fost însă mare bucurie printre aborigeni, cînd pe ecranul radarului lor au apărut marinarii de la Resolution. Şeful de trib i-a localizat imediat cu o dronă și a trimis o delegaţie în întîmpinarea lor. „De cînd așteptam!

În sfîrşit, sîntem şi noi descoperiţi!", strigau, cîntau şi dansau băştinaşii împreună cu marinarii. Din plăcinta lui Stanford au ţinut un ospăţ pe cinste şi au chefuit vreo trei zile fără întrerupere.

Teodora mă ajuta bucuroasă la pregătirea mîncării. Mă distra lucrul acesta şi am încurajat-o, i-am lăudat munca, chiar dacă adevărul era că mai mult mă încurca. Desigur, prepararea mîncării a durat mai mult decît povestea, aşa că am mai avut timp şi pentru alte jocuri, ca de exemplu „Alb-negru", „Da-nu". Teodora era o fată isteaţă şi a învăţat jocurile foarte repede. Mai tîrziu, am învăţat-o să joace şah.

La un moment dat, în timp ce pregăteam mîncarea, m-a lovit din nou melancolia. Mi-am amintit de acele vremuri cînd găteam în trei, cînd şi Szilvia era cu noi. Sau cînd altă dată am dus-o pe Teodora la teatrul de păpuşi şi am auzit comentariul unei doamne, referitor la noi: „Ce familie tînără şi frumoasă!", crezînd că Teodora era copilul nostru. Dacă toate acestea nu-mi veneau în minte spontan, Teodora, prin simpla ei prezenţă, mi le aducea în faţa ochilor şi, colac peste pupăză, în timp ce mînca, mi-a mai şi atras atenţia să nu uit să-i duc din plăcintă aia gustoasă şi lui tanti Szilvia.

Chiar atunci a venit Emma şi mi-a observat mina sumbră. Mi-a mulţumit pentru sprijin, apoi a dus-o acasă pe Teodora. A revenit după o vreme la uşa mea. Cu tact, m-a întrebat dacă putea să-mi fie de ajutor. Prima dată am negat, apoi, ne-am aşezat şi i-am povestit totul amănunţit. M-am gîndit că totuşi un viitor psiholog ar putea să mă ajute.

Analiza psihologică

Emma a încercat să-mi analizeze situaţia. „Începînd cu acel sms – spunea – comportamentul tău poate fi împărţit în trei faze. Prima a fost şocul – puternic, iraţional, aproape isteric. Ai fost beat două zile, nu ştiai să comunici şi nu vedeai nicio ieşire. Aceasta a fost faza cea mai vehementă şi cea mai periculoasă. Bine că nu ai făcut ceva grav. După aceasta a urmat a doua fază: tristeţea

adîncă şi incapacitatea de a acţiona. În această fază ai realizat dimensiunea pierderii şi te-ai împăcat cu tine însuţi. Aceasta ar fi putut fi zona cea mai adîncă a prăpastiei. De aici, drumul tău va duce în sus. Această fază s-a terminat în dimineaţa în care ai căzut de pe scaun. Acum ar putea să urmeze faza a treia. Aşa cum, după război, se numără şi se îngroapă morţii, se vindecă răniţii, se face inventarul clădirilor distruse total sau parţial şi începe reconstrucţia. Tot aşa ar trebui să te reclădeşti şi tu. Există însă o problemă. Şi anume că nu ştii de ce te-a părăsit Szilvia. Ea nu ţi-a spus, doar ţi-a promis că îţi va dezvălui cîndva. Acest lucru este foarte curios şi misterios. Pentru că, în cazul în care avem ceva de reproşat partenerului, soluţia cea mai naturală şi la îndemînă este să îi spunem direct şi să încercăm să clarificăm problema. Ea însă nu a făcut acest lucru şi nici măcar nu ţi-a reproşat nimic, semn că ea nu are o problemă cu tine, ci cu altceva sau altcineva. Răcirea relaţiei voastre a început cu o zi înainte de plecarea din Malaga. Acest lucru încă l-am putea pune pe seama terminării concediului, a libertăţii voastre. Dar fenomenul a persistat şi la Budapesta, şi acasă. Din toate acestea, trag concluzia că Szilvia a primit o informaţie în urma căreia i s-a clătinat încrederea în tine. Nu a avut curajul să-ţi spună ce anume, fiindcă se temea de ceva. Nu cred însă că teama ei a fost cauzată de tine. S-a temut probabil de cineva de la care a primit informaţia. Cred că ea ar avea mai multă nevoie de un psiholog decît tine. În această situaţie, poţi să faci două lucruri. Primul, să încerci să o convingi să-ţi spună ce s-a întîmplat. Dacă va face acest lucru, atunci există şansa să se refacă relaţia voastră. Dacă te refuză, atunci nu. Faptul că ţi-a promis că o să-ţi spună odată, poate fi un semn că nu este sigură dacă informaţiile primite despre tine sînt sau nu reale şi că va vorbi cînd are certitudini. A doua posibilitate este să nu faci nimic şi să încerci să depăşeşti momentul, să închizi acest capitol al vieţii tale. Eu pot să înţeleg dacă alegi această a doua variantă, pentru că fata aceea te-a părăsit, te-a umilit, ţi-a cauzat o durere. Ar fi de înţeles, după tot ce s-a întîmplat, să nu mai vrei să continui această poveste. Dar numai tu poţi să decizi!".

„Sigur, şi eu am mîndria mea, dacă te gîndeşti la asta. Totuşi, deşi cred că sînt un om raţional, pînă şi acum sînt convins că

Szilvia ar putea să fie femeia lîngă care aş putea să trăiesc toată viaţa!". „Atunci cel mai bine ar fi să iei legătura cu ea. Dar nu prin sms, ci personal, ca să nu mai aibă timp să se consulte cu nimeni, ca să-i vezi mimica, reacţiile spontane, care pot să spună multe!".

A doua zi, am început dimineaţa cu ouă evreieşti.

Ouă evreieşti

Ingrediente:

- 6 ouă
- ½ ceapă roşie de mărime medie
- o lingură de unt
- sare (după gust)
- piper (după gust)
- 2 linguri de maioneză

Pregătire:

Fierbem ouăle tari. Mărunţim ceapa. Decojim ouăle şi le zdrobim cu furculiţa într-o tavă. Adăugăm untul uşor topit, care din cauza căldurii ouălor se va topi şi mai mult şi va fi mai simplu de amestecat. La urmă, asezonăm cu condimente şi cu maioneză. Se pot consuma imediat, dar vor fi mai gustoase, dacă lăsăm compoziţia un pic în frigider ca gusturile să se întrepătrundă. Cel mai bine e să servim cu pîine prăjită.

Noi nelinişti şi în sfîrşit înţeleg

În timp ce mîncam ouăle evreieşti şi am băut un ceai de mentă, am hotărît să mă duc la cabinetul de optică unde lucrează Szilvia, să-mi cumpăr o pereche de ochelari de soare. Aveam de gînd ca la început să mă comport ca un client obişnuit, să nu o întreb nimic, dar să urmăresc reacţiile ei, să cercetez ce îmi spune din priviri, dacă simte nevoia să-mi explice de ce m-a părăsit. Dacă nu o să-mi spună nimic, atunci o s-o întreb eu. Dacă nici atunci nu vrea

să vorbească, atunci cedez. Are dreptate Emma. Trebuie să o ajut să-și învingă frica, dar asta nu o pot face decît cu blîndețe, fiindcă altfel se va speria şi mai mult.

Pe măsură ce mă apropiam de cabinet, siguranța mă părăsea, iar în locul ei se instala suverană o moliciune generală, efect al panicii. M-am aşezat la o terasă în apropiere ca să mă scutur de frici și să elaborez un scenariu. Ce o să fac în caz că se va supăra sau mai rău, dacă va face scandal și mă dă afară etc.? Am comandat o cafea şi un croissant şi, între timp, mi-am analizat situaţia. Cel mai important era să mă comport natural şi să fiu sincer. Nu aveam voie să fac nimic ce ar fi putut să o sperie. Dimpotrivă, trebuia să o fac să înţeleagă că nu era singură, că eram acolo să o ajut, nu să-i cer socoteală. Am cerut nota, hotărît să procedez aşa cum am stabilit. Îmi număram mărunţişul ca să las ceva pe deasupra ospătarului, cînd am auzit o voce cunoscută. Chiar atunci Szilvia trecea prin stînga mea. Nu era singură. Am reuşit să observ din spate un băiat înalt, uscățiv, cu o alură de hipster, care mergea alături de ea, gesticulînd foarte energic. Au trecut pe lîngă mine în pas grăbit, fără să mă observe. O adiere sprințară de septembrie se juca cu rochia albastru deschis a Szilviei. „Asta da!" – am constatat cu amărăciune – „nu a pierdut timpul și m-a înlocuit!". Tremuram de nervi şi de umilinţă, auzind parcă în urechi versurile lui Ady: „Te las încă o dată şi ultima oară / Dacă credeai că te mai ţin / Şi dacă credeai că mai e nevoie să te alung"[27].

Acum chiar că s-a terminat! Nu mai aveam nevoie de nimic, de absolut nimic, ca să înţeleg. Era cu adevărat sfîrşitul. Suprinzător, această concluzie radicală n-a mai fost pentru mine un șoc atît de puternic ca acel sms. Pentru că „de mult timp, în secret aşa era deja"[28]. Certitudinea că mă părăsise s-a dovedit mai bună decît nesfîrșita și chinuitoarea pendulare între speranţă şi disperare. Noroc cu Emma, care mă pregătise pentru acest moment de despărțire finală. Spre viitor, şi nu spre Criş, tot înainte! De acum, Szilvia va fi o amintire frumoasă. „La culoarea ochilor ei o să mă

[27] Citat din poezia lui Ady Endre: *Elbocsátó szép üzenet* (Mesaj frumos de adio), traducere proprie.

[28] Vers din poezia sus amintită a lui Ady Endre.

gîndesc cu jind şi cînd o să fiu pensionar."[29]. Am înţeles că Szilvia era din acel moment un capitol închis al vieţii mele, despre care puteam să spun doar atît: „Astăzi ştiu c-ai fost una dintre multe, / Căci tinereţea e o nebunie"[30].

Cel mai bine era să-mi găsesc o preocupare utilă. Mi-a dat prin minte să deschid un blog unde dau calificative restaurantelor din Oradea (pe care să mai pot și publica cîteva reţete. Acasă voi fi mai harnic şi voi încerca cîteva reţete noi. Mergînd către casă, la o măcelărie, am găsit piept de gîscă.

Piept de gîscă din Braşov

Ingrediente:

- 200 g slănină afumată
- un piept de gîscă
- o ceapă roşie
- boia
- sare
- piper
- 2 căţei de usturoi
- ½ l apă
- 2 linguriţe de bulion
- ½ kg cartofi
- ½ kg varză acră
- 200 g smîntînă

Pregătire:

Curăţăm pieptul de gîscă, îi scoatem pielea şi îl dezosăm. Putem tăia pielea pătrăţele, pe care le prăjim jumări, în timp ce oasele pot fi folosite la supă. Tăiem carnea în opt felii. Jumătate din grăsime o tăiem cuburi, pe care de asemenea o prăjim jumări. Scoatem jumările din cratiţă și le punem de-o

[29] Trimitere la poezia lui Juhász Gyula, *Milyen volt...* (Cum a fost...)

[30] Fragment din poezia lui Juhász Gyula, *Anna örök* (Anna pe veci). Traducere de Bandi András, apărut pe portalul „Magyarul Bábelben".

parte. Prăjim carnea pe jumătate şi o scoatem din cratiţă (dacă nu încape toată, o prăjim în mai multe ture). Tăiem ceapa mărunt şi o prăjim în untură pînă se face lucioasă. Punem carnea şi jumările înapoi în cratiţă și asezonăm cu boia, apoi adăugăm bulionul şi usturoiul zdrobit. Turnăm apă în cratiţă, la foc mic, și fierbem sub capac carnea, pînă cînd devine moale. Într-un alt vas, fierbem cartofii, dar nu complet, doar cît să se poată tăia uşor cu cuţitul. Apoi tăiem cartofii rondele. Într-un alt vas, punem varza la fiert. Peste varză, punem apă cît să o acopere şi lăsăm la fiert 20 de minute, după care o scurgem. Dacă considerăm că varza este prea acră, o spălăm înainte de a o fierbe. Preîncălzim cuptorul la 200° C. Tăiem felii subțiri slănina rămasă. Căptuşim cu feliile de slănină un vas termorezistent şi punem peste ele cartofii. Aşezăm peste cartofi, varza, iar peste varză, feliile de carne. Amestecăm zeama rămasă de la carne cu smîntîna şi o turnăm peste feliile de piept de gîscă. Punem la cuptor şi lăsăm timp de o jumătate de oră. Putem pune carnea la cuptor cînd musafirii ne-au anunţat că au plecat de acasă. Pînă cînd ajung şi beau wecome drink-ul va fi gata la fix.

Merge cu un vin roşu mai „corpolent şi sec.

Pui umplut

Reţeta de mai jos s-a născut din neatenţie. E o rețetă inspirată de la Paprika TV, de la emisiunea lui Gordon Ramsey, în care era prezentată reţeta puiului umplut cu năut. Aveam altele pe cap în timpul emisiunii și nu am reuşit să reţin totul, iar ulterior am reconstituit reţeta în stil propriu. Asta a ieşit.

Ingrediente:

Un pui mai mare eviscerat, pentru a fi umplut cu:

- 100 g năut
- 3 ciuperci
- 2 cepe

- un morcov
- un sfert de ţelină
- busuioc proaspăt (frunze)
- 50 g ficat de pui
- o chiflă
- ulei
- o lămîie
- condimente după gust (eu am folosit piper, ghimbir, chimen, şofran şi cimbrişor)

pentru sos:
- un morcov
- un păstîrnac de mărime mai mică
- o ceapă
- cca. 100 ml supă de carne
- 100 ml sos de soia
- o ciupercă
- o lămîie şi condimente după gust (propun cele picante)

Pregătire:

Tăiem mărunt ceapa şi o prăjim în ulei pînă devine lucioasă. Prăjim ficatul şi îl punem deoparte. Între timp, fierbem legumele şi punem chifla în apă. Cînd legumele şi năutul s-au fiert, strecurăm şi amestecăm totul, într-un vas mai mare, cu ficatul şi cu chifla înmuiate în apă. Adăugăm condimentele şi continuăm să amestecăm. Umplem puiul cu această compoziţie (ce rămîne în plus, punem alături). Legăm picioarele puiului, ca umplutura să nu iasă (putem folosi şi beţişoare sau scobitori pentru a fixa). Frecăm cu condimente exteriorul puiului (rozmarin, busuioc, cimbrişor, piper) turnăm ulei de măsline peste pui şi punem ca ornament şi un fir de rozmarin. Vîrîm în cuptorul preîncălzit la 180° C şi lăsăm sub folie de aluminiu cam 65-75 minute, după care luăm folia şi mai lăsăm încă 15 minute (dacă avem ventilaţie la cuptor, putem să o acţionăm în această ultima fază a pregătirii).

Pînă se face puiul, avem timp pentru sos. Prăjim legumele într-un pic de ulei. Adăugăm încet supa de carne. Cînd legumele s-au fiert, le lăsăm să se răcească un pic şi, cu robotul de bucătărie, mixăm pînă vom obţine o pastă. Adăugăm sosul de soia şi lămîia şi, dacă nu ne-am grăbit prea tare, între timp s-a făcut şi puiul.

Ca garnitură, vă recomand cartofi făcuţi la tigaie sau orez.

După pui, merge bine un pahar de vin rose.

Mi-a plăcut cum a ieşit puiul umplut, chiar dacă n-am respectat întocmai reţeta lui Gordon Ramsey. Desigur le-am servit şi pe Emma şi Teodora. După cină, am jucat cărţi. Ea pe tabletă, eu pe laptop. Se pare că trăim într-o astfel de lume. În timpul jocului, mi-am dat seama că am rîs prima dată după ce mă părăsise Szilvia. Pentru acest lucru puteam să îi mulţumesc Teodorei. Emma m-a ajutat să spăl vasele. Teodora – ca să aibă și ea activitate – ştergea farfuriile. A fost o seară plăcută.

Gastroblogul meu

După ce Emma şi Teodora au plecat acasă, m-am apucat de îndată de proiectarea gastroblogului. Am făcut o listă a restaurantelor pe care doream să le evaluez. Am conceput un plan de lucru pe baza căruia intenţionam să vizitez aceste localuri. Evident că „Ce mai e nou, domnule Wágner?" nu era pe listă, fiindcă am considerat că nu ar fi fost cinstit să dau calificative fostului meu loc de muncă, fiindcă puteam fi acuzat de subiectivism. Plănuiam să organizez o competiție cu vot deschis, în urma căreia cititorii să stabilească un clasament, pe care urma să-l public cu cadență lunară. Primii trei clasificați ar fi fost și premiați. Cu cît avansam mai mult cu proiectul, cu atît îmi plăcea mai mult ideea. Nu foarte bine organizat, dar entuziasmat, mi-am așternut gîndurile, ideile atrăgeau alte idei și, din aproape în aproape, blogul a devenit o platformă pe care oricine putea să publice reţete, idei, opinii despre mîncăruri, restaurante sau orice altceva care avea legătură cu gastronomia.

Mi-a mai venit o idee, şi anume să „condimentez" site-ul meu cu informaţii culturale despre diferite mîncăruri. Puteam de pildă să prezint istoria unui anume fel de mîncare, cine l-a comandat prima dată, cine l-a gătit, unde şi de ce este popular etc. Aveam idei clare cum să arate grafic viitorului site și derulam rapid în minte imagini, categorii, conținut, cînd, într-un cadru, „a apărut" pe nepusă masă chipul Szilviei. Era tristă. Nu mi-a spus nimic, doar se uita tăcută (poate acuzator?) la mine. „Sînt nebun!", am gîndit. Am clipit de cîteva ori şi am alungat gîndul cu o fluturare a mîinii. Cînd însă am încercat să continui munca, de undeva din colţul din stînga al laptopului mi s-a părut că îi aud glasul. „Asta e prea de tot!". Vocea ascuţită, pătrunzătoare, aproape că mi-a provocat o durere fizică. Îngrozit, am închis capacul calculatorului. După cîteva minute însă l-am deschis din nou. Și am încercat să-mi continui proiectul. Recunosc, eram destul de îngrijorat de starea mea. Începea să mă neliniștească faptul, fiindcă ştiam că cei care „aud voci" au probleme psihice serioase. Am presupus că și acest episod s-a produs din cauza „oboselii prelungite și a stresului cotidian", formula prin care, ca mulți alții, m-am pus la adăpost de suspiciunea unor tulburări mai grave, cel puțin pentru o vreme! Pentru moment, cel mai indicat ar fi fost deci să iau un tranchilizant şi să mă culc. Nu o dată, noaptea s-a dovedit a fi un sfetnic bun, iar odihna, aur curat! Pînă a doua zi aș fi fost ca nou!

Mă pregăteam să închid laptopul, cînd am auzit din nou o voce. În prima secundă, am tresărit îngrozit! Am răsuflat însă ușurat cînd am deslușit „vocea" telefonului, care mă anunţa că intrase un mesaj. Îmi scria Clarissa din Italia. Şi-a respectat promisiunea şi trimisese reţetele. Totodată, și-a întărit invitaţia pe care ne-o făcuse la Florenţa, la un gulaş la ceaun. Am simţit că era mai mult decît putea duce un suflet sensibil ca al meu şi din nou am început să bocesc. Primul gînd a fost să-i scriu că din păcate nu vom gusta din gulaşul ei, pentru că Szilvia mă părăsise. Apoi, m-am răzgîndit. Nu am mai vrut să răscolesc amintiri, nici să-mi mai răsucesc singur cuțitul în rana care încă nu se cicatrizase. Am preferat să dau un răspuns scurt, prin care confirmam primirea reţetelor şi mulțumeam pentru invitaţie. Nu mi-am putut însă

înfrîna gîndul că şi noi am fi putut fi fericiţi ca Aldo şi Clarissa. Puteam să colindăm prin lume, să facem planuri, copii, să sădim pomi și să construim o casă... Ce se întîmplase cu noi? De fapt „De ce am lăsat să se întîmple aşa?"[31], mi-a revenit în minte vechiul şlagăr al formaţiei Illés. Orice ar fi fost, trebuia să aflu. În plus, nu mă împăcam cu gîndul că Szilvia mă părăsise pentru un hipster costeliv. Ar fi fost prea simplă această explicaţie, ca să fie adevărată. Trebuia să ştiu adevărul. Dintr-odată, mi-a venit în minte Bözsike. La un moment dat, îmi promisese că mă va ajuta. Am hotărît să o caut chiar a doua zi.

Panzanella (salată de pîine din Toscana)

Pîinea este unul din alimentele cele mai des şi variat folosite în Toscana. De aici, provine aperitivul popular *bruschetta*, pîine prăjită încărcată cu roşii, busuioc şi ulei de măsline, usturoi, e adevărat că acolo se numeşte *fettunta* (felie unsă). Panzanella este practic folosirea ingenioasă a pîinii uscate.

Ingrediente (pentru patru persoane):

- 300-400 g pîine uscată (în Toscana se foloseşte pîine albă fără sare)
- 2-3 bucăţi de roşii coapte sau cherry
- o ceapă mai mare
- un castravete
- o legătură de busuioc (doar frunze)
- 3 linguri de ulei de măsline
- 1-2 linguri de oţet din vin roşu
- sare, piper (după gust)

Pregătire:

Tăiem pîinea şi o punem în apă, cît să o acopere. Cînd s-a înmuiat, presăm cu mîna şi o mărunţim. O aşezăm într-o tavă. Eliminăm sîmburii roşiilor cu ajutorul unei linguriţe

[31] Vers din şlagărul formaţiei de rock Illés, *Sárga rózsa* (Trandafir galben).

(dacă apreciem că această operaţiune este prea complicată, putem să sărim peste ea), tăiem în cuburi mai mici. Tăiem ceapa şi castraveţii în felii subţiri. Adăugăm totul la pîine. Punem uleiul de măsline şi oţetul într-un bol. Asezonăm cu sare şi piper, amestecăm şi stropim cu această zeamă pîinea şi legumele. Amestecăm totul, acoperim şi, pentru cel puţin o oră, punem la frigider. Cînd servim, ornăm cu frunze de busuioc rupte în bucăţi mici.

Ragu bolognese

Să nu confundăm cu *spaghette bolognese*. Acesta din urmă este făcut cu cîrnaţi. Sub această denumire, cei mai mulți cunosc de fapt ragu de Bologna. Alături de pizza, aceasta este mîncarea emblematică a bucătăriei italiene. Şi într-adevăr, se simte în el soarele de la malul mării, pasiunea şi ademenirea Mediteranei. Un ragu bun este ca o operă rossiniană: vesel, efervescent şi virtuos. Vă ofer două variante. Una mai modernă, pentru cei care nu au prea mult timp de petrecut în bucătărie, și care se poate pregăti relativ repede, celălaltă, varianta clasică, așa cum o făceau italiencele pînă prin anii 60, cei ai revoluției culturale și ai emancipării femeii, și care necesită mult mai mult timp, însă este mai gustoasă.

Să începem cu varianta *short-cut*, potrivită timpurilor *fast-food.*

Ingrediente:

- o ceapă medie sau mai mai mare
- un morcov galben
- un sfert de ţelină
- 100 g cuburi de pancetta
- 3 linguri ulei de măsline
- 50 g unt
- 500 g carne de vită tocată
- 200 ml vin roşu

- 300 g roşii
- 200 ml supă de carne
- sare
- piper
- 100 ml lapte (cu mai multă grăsime)
- 500 g spaghete

Pregătire:

Tăiem ceapa mărunt. Decojim roşiile şi le tăiem cuburi. Într-o tigaie mai mare, încingem uleiul de măsline, punem ceapa, morcovul şi ţelina tăiate în cuburi mici. Adăugăm cuburile de pancetta şi carnea, amestecînd continuu. Călim cel puţin zece minute. Turnăm vinul, iar cînd acesta s-a evaporat, punem supa de carne şi laptele, avînd grijă să nu fie prea multă zeamă pe ragu. Fierbem cel puţin 30 de minute sub capac, după care adăugăm roşiile şi mai fierbem totul încă 40 de minute.

Punem spaghetele în apă sărată şi clocotită. Le fierbem cca. 8-9 minute (nu e bine să fie prea moi, recomand *al dente*). Strecurăm apa şi punem ragu-ul peste spaghete.

Aceasta este variantă de bază. Însă pentru adevăraţii gurmanzi am o specialitate pe care am învăţat-o de la Jamie Oliver. În loc de carne tocată, folosim costiţă de vită, pe care o punem în cuptor, la temperatură mică, de 140°C, unde o lăsăm 12 (e corect: douăsprezece!) ore. După atîta timp, carnea se desprinde singură de pe os şi, cu o pereche de mănuşi (eventual cu ajutorul unei furculiţe), mărunţim carnea. Să nu folosim blenderul sau robotul de bucătărie, pentru că atunci carnea va deveni o pastă. Amestecăm carnea cu legumele şi condimentele pe care le pregătim, aşa cum am descris în reţeta de bază, şi punem acest sos peste spaghete.

Vă recomand lîngă ragu un vin roşu sec.

Tocăniţă de pui în stil italian

Ingrediente:

- ulei de măsline
- 4 pulpe de pui
- o ceapă
- 2 ardei graşi (dacă se poate unul verde, celălalt roşu)
- 4 căţei de usturoi
- 50 ml de vin alb
- 2 cutii de roşii (decojite şi netăiate), în total 500 g.
- 10 bucăţi roşii uscate
- o linguriţă de cimbrişor
- o linguriţă de oregano
- o foaie de dafin
- sare
- piper

Pregătire:

Avem nevoie de o cratiţă mai mare, care să încapă şi în cuptor. În ea, încingem uleiul de măsline şi aşezăm pulpele de pui, pe care în prealabil le-am frecat cu sare şi piper, şi le prăjim pînă se rumenesc. Le scoatem din cratiţă şi, în uleiul rămas, călim ceapa tăiată mai brut şi ardeii tăiaţi mai mărunt. Prăjim cîteva minute, după care adăugăm usturoiul tăiat şi legumele cu vinul. După ce s-a fiert cîteva minute, adăugăm conservele, cimbrişorul, oregano şi foaia de dafin. Punem sare şi piper după gust.

Punem pulpele înapoi lîngă legume în aşa fel ca sosul să le acopere şi băgăm în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 40 de minute.

Pizza

Pizza este o creaţie minunată a bucătăriei italiene, dacă nu chiar capodopera acesteia. Este simplu de făcut, se poate pregăti foarte variat, este aspectuoasă, gustoasă și sățioasă. Ca orice mîncare reușită, a fost născocită în bucătăria săracilor. Pizza de bază este Margherita (după părerea mea, și cea mai bună!). Prima dată a fost făcută cu ocazia vizitei Reginei Margherita la Napoli şi nu este întîmplător detaliul estetic al culorilor naţionale ale Italiei – sosul de roșii, mozzarella, frunzele de busuioc! Cred că Pizza Margherita ar trebui folosită în Wikipedia pentru ilustrarea definiţiei „simplu şi bun". Întrucît are puţine ingrediente, dar care se potrivesc de minune și care însumate ating perfecţiunea simțurilor.

Cu pregătirea pizzei însă avem o problemă. Şi anume temperatura. Pentru a face pizza, avem nevoie de o temperatură de 400° C (atît ar fi ideal). La o temperatură aşa de ridicată, pizza se face în două-trei minute. Problema este că nu putem genera o asemenea temperatură nici în cuptorul cu gaz şi nici în cel electric. Dacă nu avem acasă un cuptor special pentru pizza sau vatră clasică, ţărănească, singura „şmecherie" prin care putem majora temperatură în cuptor este să facem rost de o placă de marmură sau de cîteva cărămizi de şamotă, pe care să le punem cu jumătate de oră mai devreme în cuptor. Astfel, pe placă va fi o temperatură mai mare decît ar fi în mod normal. Desigur, se face pizza şi la o temperatură de 220° (cît au de obicei cuptoarele clasice), dar gustul nu e același.

Un alt sfat: să nu ne grăbim să punem ingredientele pe aluat. Mozzarella cu zer îngreunează gătitul. Avem vreme să punem aceste lucruri pe pizza după ce am lăsat aluatul în cuptor pentru cîteva minute, ca să se întărească.

Țin să specific că aceasta este pizza italiană, pentru că, după părerea mea, există şi pizza americană. Aceasta din urmă a fost la început tot pizza italiană, dar a fost îmbogăţită

cu foarte multe alte ingrediente nespecifice pentru cultura culinară italiană, ca de exemplu piept de pui, ananas, cîrnaţi, bacon, costiţă şi cîte şi mai cîte. Să nu mă înţelegeţi greşit! Nu am ceva cu pizza americană, doar semnalez că, după părerea mea, aceea este altă mîncare. Totodată, trebuie menţionat că şi între mîncărurile altor popoare putem găsi cîte o variantă a pizzei italiene. Arabii de exemplu o numesc *Lahmahioun* (în unele zone: *Lahmacun* sau *Lahma bu ,ain*), dar şi în bucătăriile turceşti şi armeneşti putem găsi mîncăruri care seamănă cu pizza.

Dar să ne întoarcem la pizza italiană şi anume la cea mai italiană dintre toate, la Pizza Margherita.

Ingrediente:

- 500 g făină
- 100 g griș (dă culoare şi gust)
- 400 g mozzarela
- 400 g roşii decojite
- 2 bucăţi de drojdie (20 g) (dacă se poate să nu folosim drojdie uscată care se vinde la plic)
- 150 ml lapte călduț
- o legătură de busuioc proaspăt
- 200 ml de apă
- sare, zahăr
- ulei de măsline

Pregătire:

O pizza adevărată se face din aluat dospit, de aceea, trebuie să pornim de aici. Încălzim un pic laptele (nu trebuie să fie fierbinte), amestecăm cu o linguriţă de zahăr, după care adăugăm drojdia, ruptă în bucăţi mai mici. Lăsăm timp de 10 minute, pînă cînd drojdia începe să lucreze. Turnăm peste făină şi griș și amestecăm. Adăugăm trei linguri de ulei, asezonăm cu sare şi, adăugînd apă treptat, frămîntăm pînă se face un cocoloș mare. Aluatul e făcut cînd constatăm că nu se mai lipeşte de vas. Atunci presărăm un pic de făină,

acoperim un prosop de bucătărie, punem într-un loc cald şi aşteptăm cel puţin o oră şi jumătate, pînă cînd aluatul creşte la dublul volumului iniţial.

Pînă cînd dospeşte aluatul, pregătim ingredientele pe care le vom pune pe el. Într-o cratiţă, încingem uleiul (nu foarte mult). Introducem roşiile (putem să mai adăugăm un pic de usturoi zdrobit), după care adăugăm oregano, sare, piper şi amestecăm la foc mic, pînă scade cam la 2/3 din volumul iniţial (dacă folosim roşii proaspete, atunci volumul poate să fie mai mic).

După ce aluatul a crescut, îl frămîntăm bine. Îl împărţim în 5-6 bucăţi (depinde cît de mare vrem să fie o pizza) și formăm globuri, pe care le acoperim cu un prosop de bucătărie și le mai lăsăm să se odihnească încă 15 minute. Tăiem mozzarella sau caşcavalul în rondele, iar busuiocul, în bucăţi, după preferință. Reglăm temperatura cuptorului la maximum (asta de regulă este de 220-250° C). Dacă avem vatră, treaba e mai uşoară, pentru că putem coace la 400° C.

Presărăm griș într-o tavă. Întindem aluatul la mărimea dorită şi îl aşezăm în tavă. Mai întîi întindem sosul de roşii, peste care aşezăm mozzarella, iar la urmă busuiocul. Dacă totul este la locul lui, introducem tava în cuptor şi, în 15 minute, va fi gata.

Merge bine cu un vin rose demisec.

„Tanti Szilvia!"

A doua zi am început-o cu cumpărături. Am hotărît să gătesc toate mîncărurile ale căror reţete le primisem de la Clarissa, apoi să le postez pe portalul pe care aveam să-l fac. Din acest motiv, am amînat întîlnirea mea cu Bözsike pentru după-amiază. Nu era indicat să pun în pericol succesul procesului de gătire cu informaţii zguduitoare. Era posibil ca portalul să fie noul meu loc de muncă, după ce terminam cartea, din care mai rămăsese foarte puţin, deci treaba era serioasă.

Am pregătit un ragu bolognese (desigur, în varianta *short-cut*). După părerea mea, ieşise destul de bine. Trebuia să mă laud

cuiva cu performanţa mea, de aceea am aşteptat-o pe Emma să o aducă pe Teodora de la grădiniţă. Urma să mîncăm împreună, apoi să mă întîlnesc cu Bözsike.

Nici nu a trebuit să aştept mult. Emma a venit mai repede acasă, ca să poată să plece la celălalt loc de muncă. Aşa că, Teodora a venit la mine fără să o chem. Ştiam că vrea mai mult să ne jucăm, decît să mîncăm, de aceea plănuiam să facem ambele lucruri deodată. „Ştii, azi vom călători în Italia!". „Vorbeşti serios sau mă păcăleşti?". „Pe aripile imaginaţiei ne vom duce în Italia, direct în Bologna!". „Unde este Bologna?". „Este un oraş în nordul Italiei, unde a funcţionat prima universitate din Europa, cîndva în 1088, adică aproape cu o mie de ani în urmă. Dar noi acum nu ne vom duce la renumita universitate, ci vom vizita biserica nu mai puţin celebră, care se numeşte Basilica Santuario Santo Stefano. Este în mijlocul unui complex de clădiri, unde şapte biserici stau una lîngă cealaltă. Acolo se află mormîntul fostului politician şi scriitor din Roma Antică, Petronius, şi tot acolo se află un vas de marmură despre care se spune că ar fi cel în care Pilat şi-a spălat mîinile cînd Isus Cristos a fost condamnat la moarte. Apoi, vom vizita muzeul arheologic. Aici găsim lucruri foarte interesante, iar clădirea în sine este spectaculoasă. Curţile interioare mici, cu plante exotice ne răcoresc în căldura verii. După ce vizităm muzeul, ieşim un pic din oraş, pe un deal dominat de Santuario Della Madonna di San Luca, unde putem admira un tablou minunat al Sfîntul Luca. Nu este uşor să ajungi în vîrful dealului! Trebuie să urci un şir lung de scări. De-a lungul lor, sînt amplasaţi stîlpi numerotaţi, ca să-i încurajeze pe turişti. În total, sînt 800. Este un efort fizic considerabil să ajungi sus, însă pictura extraordinară şi priveliştea încîntătoare merită osteneala! Am obosit şi ni s-a făcut foame! Cînd ne-am întors la Bologna, am intrat într-un restaurant de familie foarte drăguţ, pe strada Goito, care se numeşte „Ragū". Ce altceva am putea comanda aici decît o specialitate locală, un ragu bolognese!", mi-am terminat eu expozeul, pe care – bineînţeles – l-am citit din telefon, pentru că în viaţa mea nu fusesem la Bologna.

Am aşezat cu grijă farfuria în faţa fetiţei şi m-am bucurat că a găsit mîncarea foarte gustoasă. Între timp, Teodora m-a rugat să-i

mai povestesc ceva, aşa că am mai citit de pe site-ul „Obiective turistice din Bologna". Tocmai îi vorbeam despre cele două turnuri înclinate (nu doar în Pisa se află un turn înclinat!) cînd a intrat Emma. I-am oferit şi ei o farfurie de ragu. Fetiţei i-am dat telefonul meu, să poată admira imagini din Bologna. După un timp însă s-a cerut la joacă, afară, de unde răzbăteau chiote de copii.

Am rămas cu Emma, să discutăm. I-am spus că voiam neapărat să aflu ce se întîmplase cu Szilvia, chiar dacă relaţia noastră nu se mai poate repara. A fost de acord cu mine. „Cel mai important este într-adevăr să afli adevărul! Poţi să închizi această poveste, numai dacă vei şti ce s-a întîmplat cu adevărat. Şi, dacă vei reuşi, o poţi ajuta şi pe Szilvia să-şi clarifice sentimentele faţă de tine. Trebuie să rămîi calm şi raţional, nu ai voie să te laşi condus unilateral de sentimentele sau pornirile tale. Dacă vei face totul ca la carte, abia atunci te vei linişti – ori vă veţi continua relaţia de unde aţi lăsat-o, ori vei deschide în viaţa ta un nou capitol. Întrebarea mea însă este dacă tu mai vrei să continui, după tot ce s-a întîmplat?", mă ispitea Emma să mă destăinui. Am răspuns aproape fără să gîndesc. „Da, vreau! După atîta timp, văd exact ce înseamnă ea pentru mine. Nu există atîta orgoliu pe lume pentru care să renunţ la ea! Dacă acum ar veni aici, aş deschide braţele şi aş cita textul vechiului şlagăr al lui Szécsi Pál: „Vei intra aşa cum altă dată, ca lumina în toiul nopţii, / M-ai îmbrăţişat tăcut. / Nu te-aş întreba nimic, cine a fost cel care mi te-a răpit, / nu te-aş acuza ...", am cîntat eu piesa, deşi nu am voce. Spectacolul meu improvizat a fost întrerupt de strigătul Teodorei „Matyiii, Matyiii, a venit tanti Szilvia!"

Tort de ciocolată cu cremă de frişcă

Ingrediente:

pentru pandişpan:
- 4 ouă
- 200 g zahăr pudră
- 200 g făină
- 100 ml lapte
- 100 g unt topit
- 4 linguri de cacao
- un plic de praf de copt
- 3 linguri de lichior de fructe
- un praf de sare

pentru cremă:
- 250 g mascarpone
- 200 ml frişcă
- 50 g zahăr pudră

Pregătire:

Preîncălzim cuptorul la 180° C. Ungem cu unt o formă de tort detaşabilă. Separăm albuşurile de gălbenuşuri. Amestecăm gălbenuşurile cu zahărul pudră, pînă cînd compoziţia devine spumoasă. Amestecînd continuu, adăugăm treptat untul topit, mai tîrziu laptele şi lichiorul. Amestecăm făina cu cacao, cu praful de copt şi cu un pic de sare (cît încape între vîrful degetului mare şi cel arătător). Batem albuşul, pînă devine spumă tare. Atunci amestecăm cu grijă gălbenuşul, ca albuşul să nu se zdrobească.

Punem aluatul astfel obţinut în forma de tort, îl băgăm în cuptorul preîncălzit, unde va sta pentru 35-40 de minute. Pînă se face pandişpanul, pregătim crema. Batem frişca pînă devine tare, adăugăm mascarponele şi zahărul. Amestecăm totul pînă obţinem o cremă omogenă. Cînd pandişpanul se răceşte, tăiem blatul pe orizontal în trei bucăţi şi ungem cu

cremă fiecare disc astfel format, încît să folosim 2/3 din cremă. Restul de cremă îl folosim pentru ornarea părţii laterale a tortului. La sfîrşit, presărăm suprafaţa prăjiturii cu cacao.

Szilvia intră pe uşă

Era într-adevăr ea, de data asta, în carne și oase, nu vreo fantezie a dorului meu. Unul în faţa celuilalt, în pragul casei mele, ca două stane de piatră, ne-am privit preţ de cîteva clipe fără să putem articula niciun sunet. Nu îmi amintesc cu ce era îmbrăcată, dar atunci nici nu avea vreo însemnătate. Tot ce conta era că nu visam, că Szilvia venise la mine. Emma şi fetiţa au înţeles că vrem să rămînem singuri, s-au strecurat pe lîngă noi și au plecat. Eu stăteam în continuare paralizat în faţa Szilviei, într-atît încît nu am fost în stare nici să bîngui un salut.

„Pot să intru?". „Sigur, scuză-mă că nu te-am invitat..." „Matyi! Știu că ți se pare ciudat! Dacă mai poţi, te rog să mă ierţi! A fost vina mea! Pot să-ți explic! Am auzit tot felul de lucruri și am greșit că le-am crezut! De asta am venit! Să-ți cer iertare. Dacă nu vei putea și nu vei vrea să continuăm relaţia noastră, voi înţelege perfect! Doar atît te rog, să mă asculţi!", vorbea repede, sacadat, cu un fir de glas tremurat, aproape de neînțeles, iar ochii îi înotau în lacrimi, anunțînd șuvoaie.

Pe mine mă luase ameţeala, ca de obicei. Îmi vîjîia capul și nu înțelegeam nimic, de parcă vorbea altă limbă. În schimb mi se încîlceau în minte o droaie de întrebări. De ce era Szilvia acolo, de ce atunci, pentru ce îmi cerea iertare, despre ce vorbea de fapt? Ne-am aşezat, ea, în fotoliul defect, care se clătina, eu, pe taburet. Am făcut efortul să mă adun, să mă concentrez, să aud cel puțin ce spunea și să-mi domolesc bubuitul inimii care îmi asurzea urechile. Ea povestea înainte, iar eu o ascultam cît puteam eu mai bine şi mă minunam. Spunea că totul se petrecuse într-o zi cînd eram la Malaga. Înainte de întoarcere, primise un mesaj de la fostul ei prieten, medicinistul slăbănog. Îi scrisese să aibă grijă în relația cu mine, fiindcă aflase că eu eram agentul lui Kartell Béni. Mă angajasem la restaurant doar ca să aflu despre niște ilegalităţi, neorînduieli, neglijenţe sau aşa ceva, ca apoi să

raportez la autorităţi, care, în urma unor controale dure, să dea amenzi usturătoare şi să oblige proprietarii să vîndă afacerea la un preţ de nimic lui Kartell. Totul în schimbul promisiunii de a deveni managerul localului. „Şi tu ai crezut porcăria asta?". „La început nu am ştiut ce să cred, dar el insista că poate să aducă dovezi şi noi argumente cum că ai primit bani de la Kartell. Şi mai trebuie să-ţi spun ceva. Bözsike... este mama mea. Ştiu că eşti şocat! Dacă restaurantul ar da faliment, noi am rămîne fără suport financiar, mai ales că nu de mult ai mei au divorţat, iar tata şi s-a mutat cu altcineva. Am rămas deci singure, cu o situaţie precară. Această calomnie faţă de tine – pentru că acum ştiu că asta a fost – a părut la un moment dat credibilă, fiindcă mama mi-a spus că tu într-adevăr ai primit un plic de la Kartell şi că nu ai putut explica faţă de colegi motivul. După ce ne-am întors din Malaga, am acceptat cu greu să mă întîlnesc cu fostul meu prieten. Mi-a arătat o fotografie pe care o făcuse în restaurant, în care se vedea că tu şi Kartell Béni staţi la o masă, iar în mîna lui era un plic pe care îl împingea către tine. Deci situaţia era fără echivoc. Cel mai mult, m-a deranjat că nu ai putut explica mamei mele de ce ai primit bani, mai mult, ai şi luat întrebarea ei în rîs, deşi eraţi în relaţii bune. Numai azi am înţeles de ce nu ai putut spune adevărul!"

„Acesta a fost într-o dimineaţa de miercuri, cînd te plimbai cu un hipster slab pe strada principală?". „Da, dar tu de unde ştii?". „Aţi trecut pe lîngă mine, dar nu m-aţi observat. Tocmai mă pornisem spre tine, dar cînd te-am văzut şi mai ales cînd am văzut că nu eşti singură, mi s-a părut că nu mai are sens să ne întîlnim!". „Ce coincidenţă teribilă! Poate că, dacă veneai, s-ar fi clarificat totul! Eu mă simţeam trădată de omul pe care îi iubeam, care punea la cale să-mi distrugă familia – mă rog, ce mai rămăsese din ea! Cînd la Budapesta, pe insula Margit, mi-ai spus să am încredere în tine, eram foarte aproape să-ţi spun toate acestea. Dar m-am temut că, dacă ştiai tot ceea ce aflasem despre tine, o să recurgi la o altă metodă ca să-ţi atingi scopul. Interesant este că mama a crezut mai mult în tine. Tot timpul a avut încredere în nevinovăţia ta (din această cauză ne-am şi certat de mai multe ori). A spus că ea cunoaşte oamenii şi pune rămăşag că tu – cît

eşti de naiv şi prostuţ – nu ai fi în stare de asemenea mîrşăvii. Ea a fost avocata ta şi, dacă nu era ea, eu nu aş fi acum aici. Ea nu ţi-a spus nimic, pentru că am insistat eu să nu o facă. Deşi ar fi fost totul mult mai simplu. Mama însă nu s-a dat bătută şi prima dată a vorbit cu Gácsér, care a spus că nu este prieten cu Kartell, dar niciodată nu i-a făcut nici un rău. Pe deasupra, este un om influent, cu relaţii politice de care ar putea să aibă nevoie cîndva. Acesta este şi motivul pentru care a acceptat să te angajeze. Dar nici Gácsér nu ştia de ce a intervenit Kartell pentru tine. Aici mai trebuie să-ţi spun ceva. Cînd a fost tînără, mama era logodită cu tatăl lui Kartell Béni, cu Kartell Károly (e mic oraşul ăsta!). Nenea Károly a avut ceva probleme din motive politice şi s-a însurat la repezeală cu o activistă, ca să-şi salveze pielea. Mama nu l-a putut ierta pentru asta, deşi nenea Károly mai tîrziu a rugat-o să se împace. Dar eu ştiu că tot pe el, pe Kartell Károly îl iubeşte. Pe tatăl meu niciodată nu l-a iubit, şi acest lucru îl simţea şi el. După ce tata a plecat din casă, nenea Károly a venit odată la noi. A adus cîte un buchet de flori pentru mama şi pentru mine. Mama nu s-a certat cu el. Au conversat paşnic despre lucruri neimportante. Amîndoi voiau să se împace, dar cumva nu au avut puterea să o şi pună în practică. Mai ales mama a fost reţinută. Însă pentru tine – cînd a văzut cît suferi – şi-a pus la o parte mîndria şi s-a dus la nenea Károly. S-au împăcat. O dată v-aţi şi întîlnit în oraş, dar mama te-a evitat, de teamă să nu strici totul şi nu a vrut să discute cu tine. După aceea, în urma mai multor insistenţe, nenea Károly a scos de la fiul lui informaţia dorită, şi anume de ce ţi-a dat banii. Astăzi a aflat şi mama, iar eu am alergat la tine, să-ţi cer iertare pentru neîncrederea mea în tine, pentru suspiciunile mele, şi voi accepta orice decizie vei lua. Dacă nu poţi să mă ierţi, nu te voi mai deranja niciodată. Dar indiferent de decizia ta, trebuia să-ţi spun toate acestea, pentru că ţi-am promis!".

Aş minţi dacă aş spune că nu am simţit ispita reproşurilor cum îmi dădea tîrcoale, măcar pentru faptul de a nu-mi fi spus mai devreme, preţul fiind chinurile insportabile prin care am trecut amîndoi. Aş minţi dacă aş spune că nu m-a durut lipsa ei de încredere în mine, naivitatea cu care s-a lăsat manipulată. La toate acestea însă nu am răspus, ci doar am anunţat: „Te rog să mă

aştepţi aici. Mă duc să mă schimb.". „Te schimbi? Pentru ce?". „În zdrenţele astea vrei să te cer de soţie?"

Era către miezul nopţii, iar noi sărbătoream cu rămăşiţe de ragu bolognese şi un Cabernet Sauvignon.

La dublu sau nimic

După ce am rămas singur, m-a urmărit gîndul dacă era posibil sau nu să continuăm relaţia noastră de unde am lăsat-o la Malaga. Oare va trece fără urme acest intermezzo sau vom purta pentru totdeauna în inimă spinul trădării, al neîncrederii şi al reproşurilor, care încet-încet ar putea omorî dragostea noastră? Ca acest lucru să nu se întîmple, trebuia ca în mod conştient şi cu orice preţ să evit să-i amintesc de greşeala ei. Mai degrabă trebuia să o ajut eu pe ea să treacă mai repede peste cele întîmplate, să digere propriul sentiment de vinovăţie, iar eu, să adorm în faşă orice pui de dezamăgire mi-ar putea apărea pînă la capătul zilelor. Eram conştient că orişice abatere de la acest drum drept ar putea deschide în noi o nesfîrşită şi distrugătoare vale a plîngerii. Era o hotărîre ireversibilă şi cu consecinţe majore.

Au urmat zile pline de emoţii, nu doar de dragoste, dar şi de temeri. Am căutat să fiu mereu politicos şi cu tact. Szilvia, la fel, era foarte atentă cu mine, probabil ca să uit cît mai repede ce s-a întîmplat. Ne-a luat însă destul timp să ne comportăm la fel de natural şi liber cum o făceam înainte. Dar bucuria de a fi din nou împreună creştea cu repeziciune. Eram nedespărţiţi. Relaţia noastră a rezistat unei grele încercări şi s-a întărit. Nimic nu mai putea să ne-o strice. Eram împreună toată ziua şi, din ce în ce mai des, şi noaptea. Un singur lucru mai trebuia făcut, şi anume să mă întîlnesc cu viitoarea mea soacră, cu Bözsike. Ea însă şi-a luat concediu şi a plecat la Malaga cu Kartell Károly.

Într-o zi, Szilvia m-a invitat la ei, la masă. Se ivea astfel ocazia unei cereri informale în căsătorie, avînd în vedere că părinţii mei încă nu erau la curent cu toate. Aş minţi să spun că nu aveam emoţii, fie şi numai pentru că nu mai fusesem în astfel de situaţii. Nu eram sigur, dar bănuiam că Bözsike era şi ea acasă, altfel Szilvia probabil că nu m-ar fi invitat. Nu reuşisem să aflu

nimic, era foarte enigmatică, și mă lăsa fără milă să fierb în suc propriu. Cu deja proverbiala mea lipsă de experiență, și adesea și de orientare, am mers pe varianta clasică, cea care de obicei nu dă greș. Arătam complet aiurea – mi-am zis cu resemnare, cînd m-am uitat în oglindă – dar viaţa de familie cere sacrificii şi respectarea unor formalităţi. Fără cusur, în costumul pe care mi-l cumpărasem special pentru această ocazie, cu o bună parte din banii primiți (fiindcă nu se face să te însori și să n-ai măcar unul, dacă nu chiar două costume!) cu cravată cu irizări rozalii (luată sub îndrumarea unor specialiști de la un shop de haine bărbătești pe val) şi cu un buchet mare de flori în mînă, m-am prezentat în pragul casei iubitei mele.

Mi-a deschis Bözsike: „Vezi, măi, pilosule, ţi-am spus eu că ne mai întîlnim! Vino să te văd la lumină!", mi-a poruncit și m-a tras într-un hol, sub un bec chior. „Cine te-a ambalat în halul ăsta?", m-a măsurat ea din cap pînă-n picioare, cu adaos de comentarii în stilul inconfundabil. Nu a mai rezistat însă mult şi m-a strîns la piept, pupîndu-mă zgomotos și insistent, pe amîndoi obrajii și pe creștet, încît mă simțeam mai degrabă un pudel întors victorios de la o expoziție canină, decît un bărbat într-unul dintre cele mai solemne momente ale vieții. Adevărata surpriză însă a fost că în sufragerie am dat peste Kartell Károly, care era şi mai elegant decît mine. Bözsike m-a anunţat că masa a fost pregătită de Szilvia, fiindcă ea și „Karcsi" (diminutivul de la Károly) abia s-au întors din Malaga.

Seniorul Kartell m-a recunoscut imediat şi conversa cu mine de parcă întrerupsesem discuția cu 20 de minute în urmă, nu cu 20 de ani. Timpul nu prea l-a schimbat. Era la fel de vesel, spunea bancuri, povestea întîmplări haioase. Pînă şi Bözsike era transformată lîngă el, întinerită, foarte fericită şi mulţumită, ceea ce nu-i era deloc caracteristic. Atmosfera ne-a molipsit şi pe noi, iar stînjeneala inițială s-a risipit ca un fum. Desigur, și bunul Unicum, cu care am închinat de cîteva ori înainte de a ne așeza la masă, a fost de efect. Kartell era în mare formă, revărsa un fluviu de amintiri nostime: „V-am povestit – întreba absolut inutil, pentru că era clar că nu avea cum să ne fi povestit – cum în studenţie, am

fost la un turneu cu *Úri muri*[32]. Cînd am ajuns, nici nu ne-am pus bine jos bagajele în internatul unde eram cazaţi şi imediat a venit după noi autobuzul, care ne-a dus la căminul cultural, unde avea loc spectacolul. Aveam noi doi colegi, care se îndrăgostiseră lulea unul de celălalt. Desigur, unul era băiat, celălalt fată hehe... pe vremea aceea încă nu era la modă LGBT-ul în culorile curcubeului. Deci, colegii noştri nu au mai rezistat, şi în momentul în care au găsit un vestiar gol, au intrat şi s-au bucurat unul de celălalt. Aveam o profesoară, o fată bătrînă excesiv de pudică și sobră, care, crezînd că era vestiarul ei, a intrat. După trei secunde a ieșit cu o faţă de pocherist, zicînd: Regret că a trebuit să întrerup un orgasm! Nu aş fi crezut niciodată că femeia aia avea atîta simţ al umorului!". Omul era atît de încălzit în povestirea anecdotelor, încît nici nu băgase de seamă că Szilvia ne servise antreul, care era o performanţă remarcabilă din partea unei bucătărese începătoare. Am primit ouă umplute cu şuncă şi cu cremă de hrean. După aceasta, a venit supa de carne, care a fost un pic prea sărată, ceea ce denotă că bucătăreasa e îndrăgostită. Felul principal a fost friptură ţigănească. Ca desert am primit Rigó Jancsi.

După masă, ne-am mai liniştit un pic, iar eu am profitat de moment să anunţ intenţia noastră de a ne căsători. „Știam eu că nu o să scap de tine!", zicea Bözsike. „Și cînd vreţi să faceţi nunta?". Fiindcă nu discutaserăm despre asta, mă uitam nedumerit la Szilvia „Cred că peste trei săptămîni". „E perfect, fiindcă exact atunci o facem şi noi, Karcsi și cu mine, pe a noastră, aşa că putem să le programăm împreună la Ce mai este nou, domnule Wágner?. Am vorbit deja cu Gácsér. Ce e Matyi, nu te simți bine?". Mă simţeam bine, dar surpriza a fost atît de mare, încît mă luase cu leșin, ca de obicei, şi am cerut un pahar de vin roşu. „Vin roşu? În astfel de situaţii bem şampanie! Bözsike, adu te rog paharele, sticla o desfac eu!", a ordonat bătrînul Kartell. Orchestraţia a fost perfectă. În momentul în care Kartell Károly cu mare experienţă desfăcea sticla (cu o pocnitură ușoară), Szilvia a pornit pe telefonul ei aria „Brindisi" din *Traviata*. Am băut şampanie, ne-am îmbrăţişat, ne-am urat reciproc multă fericire, după care am debarasat masa şi am trecut la cafea. Kartell şi

[32] Piesă de teatru a lui Móricz Zsigmond.

Bözsike au ieşit la terasă, pentru că viitorul meu socru nici după mai multe tentative nu reuşise să renunţe la fumat.

„Bine aţi mai aranjat voi totul!", i-am spus eu Szilviei după ce am rămas singuri. „De ce, nu ţi-a plăcut?", m-a întrebat ea cu supărare prefăcută. „Ba da, tocmai că mi-a plăcut mult. Cel mai mult mi-a plăcut că te-ai gîndit la noi şi te-ai apucat să organizezi chiar şi fără mine!". „Sînt fata mamei mele!", am primit replica la fix.

Am decis că, fiindcă timpul era scurt, iar eu mai trebuia să termin şi cartea, să trecem într-o agendă ce trebuia să facem în fiecare zi. Am adus un caiet cu pătrăţele, în care am trecut tot ce era necesar, să păstrăm o evidenţă şi nu rămînem în urmă cu nimic. Făceam planuri, puneam la cale, visam, discutam. Eram fericiţi.

Ouă umplute cu şuncă şi cu cremă de hrean

Este un aperitiv foarte gustos, pe care chiar şi un bucătar începător ca Szilvia poate să-l facă uşor. Marele avantaj este că nu necesită pregătiri deosebite şi se pregăteşte rapid, chiar şi cu o jumătate de oră înainte să sosească musafirii.

Ingrediente:

- 3 ouă
- 2 felii de şuncă (fiartă sau afumată şi dacă se poate de casă)
- o lingură de smîntînă
- o lingură de cremă de hrean cu oţet
- 20 g unt
- sare
- piper
- 5-6 frunze proaspete de busuioc

Pregătire:

Fierbem ouăle tari. Le răcim în apă rece, astfel e mai

uşor să curăţăm coaja. Odată curaţate, le tăiem în două pe lungime. Scoatem gălbenuşurile şi le punem într-o tavă. Tăiem mărunt şunca şi o amestecăm cu gălbenuşurile. La această compoziţie, adăugăm pe rînd smîntîna, crema de hrean, untul şi asezonăm cu sare şi piper, după gust. Cînd crema e gata, adăugăm busuiocul tăiat mărunt. Punem compoziţia cremoasă într-o pungă al cărei capăt îl tăiem cu foarfeca.

Umplem ouăle cu cremă. Mai putem orna farfuria cu salată, maioneză, pe care putem să aşezăm ouăle.

Supă de carne „adevărată"

Cum aş putea eu să concurez cu Krúdy Gyula[33], datorită căruia supa de carne nu mai este doar o mîncare, ci o creaţie artistică, chintesenţa frumuseţii vieţii şi a vibraţiei păcii în lume. De aceea, este mai bine să-l las pe el să vorbească despre supa de carne. Ca să comanzi la restaurant o supă de carne a la Krúdy în sine trebuie să fii un cunoscător. Iată cum trebuie comandată o astfel de minunăţie, aşa cum descrie marele scriitor în nuvela *A régi zenélő órához* (La ceasul muzical cel vechi):

„Doresc o dublă porţie de supă de carne, cu tăiţei lungi, ouă zdrenţuite, morcovi galbeni, ţelină, gulie, şi nu m-ar deranja lîngă ea şi un pic de codiţă de conopidă. Neapărat să fie cu o bucată de carne de vită, pentru că îmi place să ronţăi."

Mîncatul supei este un veritabil ritual sărbătoresc: „S-a aplecat deasupra farfuriei, după ce a sărat şi a pus şi ardeiul. Apoi, a picurat dintr-o sticluţă care se afla pe masă, ceva maroniu ce avea rolul de a întări gustul supei. A făcut totul cu acurateţe impecabilă, înainte să amestece supa cu gingăşie, ca şi cum ar legăna un prunc, după ce a adormit".

[33] Krúdy Gyula (1878-1933), renumit jurnalist şi prozator maghiar. S-a ocupat cu gastronomia tradiţională maghiară.

Morcovii galbeni şi gulia se aseamănă cu „un zîmbet de femeie planturoasă". După consumul acestora, au urmat tăiţeii care atîrnau din lingură îmbietor și care au fost supți fără urme, după care a urmat lingerea buzelor și un plescăit de satisfacție supremă. În opinia scriitorului, aceasta nu e altceva decît „o sărutare cu supa, un schimb cast și tineresc de săruturi, urmate de dragostea matură".

Clientul de „La ceasul muzical cel vechi" încheie potolul cu această sentinţă: „Doar ceea ce mîncăm ne aparține cu adevărat, fiindcă în sicriu omul nu mai este servit cu nimic!"

Ingrediente:

- cca. 1,70 kg carne de mai multe feluri, cu os
- 300 g morcovi galbeni
- 200 g morcovi albi
- 100 g ţelină (felie)
- 100 g gulie (felie)
- 100 g conopidă (felie)
- 100 g varză creaţă (secţionată)
- o ceapă roşie mai mare
- 4-5 căţei de usturoi
- un ardei iute
- o roşie
- o linguriţă de nucă de cocos măcinat
- frunze de pătrunjel
- frunze de ţelină
- o lingură de piper negru (dacă piperul nu e măcinat, se pune într-o capsulă metalică pentru ceaiuri vrac)
- sare
- un praf de zahăr
- 250 g tăiţei

Pregătire:

Spălăm carnea curăţată şi o lăsăm cîteva minute în apă abundentă. Folosim o oală mare, de 7 litri, în care punem aproximativ 3-3,5 litri de apă rece şi scufundăm capsula cu

piper. Lăsăm la fiert la foc mic. Îndepărtăm spuma care se formează la suprafaţă cu un strecurător din metal. Curăţăm legumele, tăiem morcovii (galbeni şi albi) în formă de bastonaşe, de asemenea, tăiem gulia şi ţelina în bucăţi mai mari. Lăsăm varza creaţă într-o singură bucată. Îndepărtăm de pe ceapă doar coaja de la suprafaţă, iar căţeii de usturoi îi tăiem în bucăți mari, fără să se desprindă. Punem ardeiul şi roşia întregi. Legăm frunzele de pătrunjel şi ţelină în buchet și îl cufundăm ca atare în supă. Fierbem la foc foarte mic (doar cît să scoată mărgele la suprafaţă) timp de patru ore. Cînd ne apropiem de final „înmuiem" gusturile cu un praf de zahăr.

Lăsăm un pic să odihnească, apoi scoatem gulia, conopida, ţelina, varza, ceapa, ardeiul, roşia şi frunzele. Dacă se adună la suprafaţă grăsime în plus, o îndepărtăm cu o lingură. Trecem supa printr-o strecurătoare cu găuri mici, într-o altă oală, mai mică. Punem la loc în supă legumele și carnea de pui, precum și carnea de vită scoasă de pe os. Fierbem tăiţeii în multă apă sărată, după care îi strecurăm şi îi amestecăm cu un pic de grăsime (cam o lingură) scoasă din supă.

Cînd servim, punem în farfurii mai întîi tăiţeii, bucăţile de carne, legumele şi numai apoi punem supa fierbinte. Oferim lîngă ea piper şi ardei iute. Unii preferă să fie servite carnea şi legumele separat. Se mănîncă cu hrean, eventual cu cartofi fierţi sau sos de fructe. *De gustibus.*

Ceafă ţigănească

Nu face parte din mîncărurile dietetice, dar este o mîncare simplă şi gustoasă, pe care în mod normal orice om poate să şi-o permită din cînd în cînd.

În niciun caz să nu uitaţi usturoiul, care are un rol important în această mîncare. Laudele sînt doar cuvinte. Această mîncare trebuie pur şi simplu să fie făcută și gustată!

Ingrediente:

- 1,2 kg de ceafă de porc (12 felii tăiate la aproximativ 1,5 cm grosime)
- 300 g slănină afumată, care are şi carne (12 felii tăiate la cca. 0,5 cm)
- 12 căţei de usturoi
- o ceapă roşie mai mare
- un ardei gras (mărime medie)
- sare (după gust)
- piper (după gust)
- jumătate linguriţă de maghiran
- 50 ml de ulei de floarea soarelui
- boia (după gust)

Pregătire:

Spălăm feliile de carne, le uscăm, le asezonăm cu sare şi piper şi le punem deoparte. În feliile de slănină facem crestături adînci cam la fiecare jumătate de centimetru, fără să afectăm partea cu șoric. Astfel, la temperatură ridicată, de vor deschide ca un evantai. Prăjim slănina şi o punem deoparte. În grăsimea rămasă, prăjim feliile de carne.

Într-o tavă, așezăm feliile de carne una lîngă cealaltă şi le condimentăm cu maghiran şi, dacă mai este nevoie, cu sare şi piper. Turnăm peste carne untura rămasă, acoperim şi punem tava în cuptorul preîncălzit la 180-200° C, unde o mai prăjim 40 de minute. Întoarcem feliile o singură dată în acest răstimp. Scoatem capacul sau folia de aluminiu şi punem usturoiul pisat în mod egal pe fiecare felie, stropim cu zema de friptură fierbinte (ca să nu devină verde usturoiul) şi mai rumenim cîteva minute. Cînd culoarea devine maronie-roşiatică, este gata. Aşezăm pe fiecare felie de carne cîte o felie de slănină, pe care o asezonăm cu boia.

Rigó Jancsi

Povestea marelui lăutar rom Rigó Jancsi este interesantă nu doar datorită prăjiturii care îi poartă numele, aşa că profit de ocazie să v-o povestesc. S-a născut la Pákozd[34] într-o familie de muzicanţi romi, în 1858. Talentul deosebit al copilului s-a manifestat foarte devreme. La vîrsta de 5 ani cînta deja la vioară. Întrucît era nu doar un băiat talentat, ci şi harnic, la numai 10 ani, cînta în formaţia tatălui său. Cu frazările sale de virtuoz a devenit foarte popular în oraşul natal. La numai 12 ani a cîntat la Székesfehérvár, în Cafeneaua Regală Maghiară, ca membru al formaţiei conduse de Simplicius Barcza Józsi. Acest Barcza nu era un oarecare, fiind decorat în Olanda de către Wilhelm al III-a. În această formaţie, copilul Rigó Jancsi a avut şansa să înveţe foarte multe de la prim-violonistul de renume mondial. După un timp, însă, Barcza a devenit gelos pe talentul lui Rigó şi nu l-a mai lăsat să cînte decît ca acompaniator. Rigó Jancsi – orgolios şi el – nu a acceptat acest statut şi a părăsit Cafeneaua Regală Maghiară din Székesfehérvár. A plecat la Budapesta, unde şi-a întemeiat propria formaţie. Picanteria poveştii – ca într-o veritabilă telenovelă – este că Rigó s-a îndrăgostit de fiica lui Simplicius Barcza Józsi şi s-a căsătorit deci cu fata rivalului său. La Budapesta, Rigó a cîntat în cafeneaua Reutter. Cariera lui muzicală a pornit cu adevărat de acolo şi nimeni şi nimic nu a mai putut să-l oprească. A reuşit să ridice una dintre cele mai bune, dacă nu chiar cea mai bună formaţie lăutărească din toate timpurile, cu care a concertat în toată Europa.

A ajuns la Paris cu un turneu, în 1896, unde, în restaurantul Payard, a întîlnit-o pe soţia prinţului belgian Chimay, Clara Ward. Între cei doi s-a aprins o dragoste la prima vedere. Clara Ward a divorţat de soţul ei numai ca să poată rămîne împreună cu Rigó Jancsi. În consecinţă şi Rigó Jancsi a divorţat şi s-a căsătorit cu Clara Ward. Dragostea

[34] Comună în Ungaria, la 11 km de Székesfehérvár.

furtunoasă a celor doi a avut ecouri din presă, a ajuns şi în paginile cotidianului „Országos Hírlap”, povestită de către unul dintre cei mai mari prozatori maghiari, Mikszáth Kálmán.

Dar m-am luat cu povestea şi am uitat de prăjitură! Aceasta s-a născut cînd lăutarul a vrut să ofere un cadou special noii sale iubite, Clara Ward, şi l-a rugat pe cofetarul restaurantului Payard, să creeze o prăjitură nouă. Cînd Clarei Ward i-a fost servită prăjitura, aceasta a întrebat cum se numeşte. Chelnerul însă nu a înţeles întrebarea şi a crezut că a fost întrebat cine i-a comandat doamnei Ward prăjitura, aşa că a răspuns: „Rigó Jancsi”. Așa deci i-a și rămas numele acestei prăjituri!

Căsătoria lui Rigó Jancsi cu Clara Ward a durat însă doar zece ani. Fiind o dată la Napoli, doamna Rigó s-a îndrăgostit de un chelner italian, cu care a fugit, părăsindu-l pe soţul ei. După acest incident, Rigó Jancsi a colindat singur toată Europa. Prima lui soţie, Barcza Mariska, a vrut să reia relația cu el, dar violonistul nu a mai putut avea o viață regulată. A decăzut şi a devenit sărac. A murit undeva în America (alte surse spun însă că şi-ar fi sfîrșit zilele în zona de baștină).

Ingrediente:

- 5 ouă
- 100 g zahăr
- 30 g pudră de cacao
- 100 g făină
- 30 g dulceaţă
- 150 g fondant de ciocolată

pentru umplutură:
- 100 g ciocolată
- 50 ml frişcă

pentru glazură:
- 100-150 g ciocolată
- 50 ml frişcă

Pregătire:

Separăm albuşurile de gălbenuşuri. Amestecăm gălbenuşurile – cu ajutorul unui tel – cu o treime din zahăr şi o lingură de apă, după care adăugăm pudra de cacao. Amestecăm albuşurile cu restul zahărului şi îl batem cu telul pînă se întăreşte, apoi îl adăugăm la gălbenuşuri.

Presărăm treptat făina şi amestecăm cu grijă cu lingura de lemn. Turnăm aluatul într-o tavă căptuşită cu hîrtie de copt şi uniformizăm suprafaţa. În cuptorul preîncălzit la 180° C, punem compoziţia şi o lăsăm să se coacă (fără să pornim ventilatorul) timp de 35-40 de minute, după care scoatem blatul şi îl răsturnăm pe o hîrtie de copt.

După ce blatul s-a răcit, scoatem hîrtia de copt şi îl tăiem orizontal. Pe partea superioară, întindem dulceaţa, iar apoi punem fondantul. Pentru umplutură, topim ciocolata în apă caldă. Batem frişca cu telul pînă devine tare. Amestecăm ciocolata topită cu spuma de frişcă. Turnăm compoziţia pe partea inferioară a blatului şi uniformizăm. După ce lăsăm să se odihnească preţ de cîteva minute, unim cele două jumătăţi de blat, aşezîndu-le unul peste altul.

Pentru glazură, topim ciocolata deasupra aburului şi o amestecăm cu frişca fierbinte, pînă se omogenizează. Turnăm compoziţia deasupra blatului şi marcăm cu cuţitul 20 de pătrăţele. Pînă la servire, ţinem prăjitura în frigider. La urmă, tăiem pe locurile indicate de marcaje.

Schimb de tipare de croitorie, invitaţii

Părinţii mei se obişnuiseră cu faptul că eram un tip independent, că îmi trăiam viaţa aşa cum credeam de cuviinţă. Cu toate acestea, cînd i-am anunţat să se pregătească de nunta care urma să se celebreze în trei săptămîni şi pe deasupra cu o fată pe care încă nu o întîlniseră, că le-a sărit mustarul e puţin spus! Tatăl meu, cu un vădit efort de a-şi păstra calmul, a rostit apăsat că ar fi normal să le prezint şi lor femeia cu care voiam să trăiesc toată viaţa, înainte să-mi ureze casă de piatră la starea civilă. Ceva mai puţin

belicoasă, mama a parat, dar imediat și-a activat „antenele" şi calităţile de soacră în devenire, punînd la cale un concurs dedicat tuturor bihorenilor: „Cine ce ştie despre Tóth Szilvia?". Dar nu s-a mulţumit doar cu atîta! A venit personal la Oradea şi a cerut să o întîlnească pe viitoarea-i cuscră, așa că ne-am dus împreună la Bözsike. Eu credeam că odată cu prezentările, misiunea mea se terminase cu bine, şi am plecat cu Szilvia, lăsînd cele două cuscre să discute „liniștite". La întoarcere, ne amuzam făcînd scenarii despre cum aveam să le găsim, știindu-le pe amîndouă cu firi pasionale. Szilvia în special era neliniștită, pentru că – spunea ea – mama ei era incapabilă să fie drăguţă. Nici cu ea nu-i reușise, oricît se străduise de-a lungul timpului. Spre surpriza noastră foarte plăcută, am găsit cele două doamne în armonie şi consens fără cusur. Zîmbitoare și guralive, schimbau tipare de croitorie și idei de amenajări de nuntă. Mama s-a întors acasă uşurată că fiul ei intra într-o familie cumsecade şi că şi-a ales o fată de treabă.

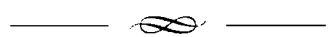
E bună totuși și așteptarea! Mai ales, dacă omul are mereu ceva de făcut. Eu m-am ocupat cu aranjarea formalităţilor la primărie, în timp ce, pentru Szilvia au rămas problemele mai grele, şi anume cumpărăturile. De exemplu, nu și-a găsit pantofi de culoare albă potriviți pentru rochia ei de mireasă. Asta pentru o femeie este o problemă mult mai gravă decît am crede noi, bărbaţii! S-a şi supărat cînd, într-o zi, i-am spus că pentru mine este *ganz egal*, poate să se mărite şi în teniși albaștri. Aşa că, într-o zi, ne-am dus peste graniţă, la Debreţin, în căutarea unor pantofi albi, și era cît pe ce să ajungem la Viena, fiindcă din păcate nici acolo nu am găsit ce căuta ea. Și în Ungaria domina dictatura modelor de la Paris sau New York, care în acel an se pare că interziceau femeilor să poarte pantofi albi, și le obligau să se asorteze doar cu roz sau căcăniu. Din această situaţie dezastruoasă ne-a scăpat un mic meseriaş, domnul Rónay, pictor de firme luminoase. El a revopsit pentru Szilvia o pereche de pantofi de culoare gri deschis, în alb. Restul a mers relativ uşor, deşi am mai întîmpinat oarece probleme cu procurarea caserolelor, în care să punem prăjiturile pentru meseni, la final, însă ne-a ajutat Gácsér. El avea mereu un stoc considerabil pentru clienţii care doreau să ducă acasă mîncarea pe care nu o puteau termina la restaurant.

Pregătirile pentru Szilvia erau un amestec de emoţii şi plăcere. O distra foarte mult completarea invitaţiilor. Pe fiecare dintre ele încerca să scrie un text cît mai amuzant. De exemplu: „Cu drag vă invit la un spectacol de groază, în care Tóth Szilvia din fată mare, se transformă într-o femeie *jóravaló* (în maghiară înseamnă „de treabă") sau „Chiar dacă pînă acum nu am fost „de treabă" (*jóravaló*), începînd de sîmbătă voi fi! Hai şi tu să vezi cum!". I-am invitat la nunta noastră şi pe Clarissa şi Aldo. Sincer, nu am crezut că vor veni, dar spre surpriza noastră plăcută ne-au anunţat imediat că vor fi alturi de noi.

Seară de seară, Szilvia venea pe la mine. Plănuiam viitorul împreună, glumeam şi, din cînd în cînd, şi găteam. De exemplu, sarmale sau spaghete carbonara. Cum se apropia ziua nunţii, am devenit din ce în ce mai neliniştiţi. Număram zilele, făceam bilanţul vieţii noastre de pînă atunci şi o plănuiam pe cea viitoare. Eram conştienţi că depindea doar de noi cum va fi. Mă gîndeam cîteodată că tot ce s-a întîmplat avea şi un aspect pozitiv. Eram sigur că de-atunci Szilvia avea încredere în mine. Acest sentiment mi-a dat putere şi m-a făcut să fiu optimist.

Între timp, şi Bözsike, şi Kartell Károly se pregăteau de nunta lor. La ei, Bözsike a condus desfăşurarea evenimentelor. Nenea Károly urmărea uşor distrat şi cu acceptare jovială tot ce se petrecea. Impresia mea a fost că nici nu îşi dorea să intervină prea mult în problemele tehnice şi pur formale ale evenimentului. Ca un om care trăieşte deasupra acestor aspecte mărunte, savura împlinirea tîrzie a dragostei din tinereţe. Invers proporţional, viitoarea lui soţie era electrică şi complet absorbită de organizare. S-a certat cu croitoreasa care îi făcea rochia de mireasă, i-a dat lecţii intransigente lui nea Gabi, să se ocupe cum se cuvine de meniul de nuntă, alerga toată ziua, se învîrtea ca un titirez, dădea indicaţii şi urmărea desfăşurarea „ostilităţilor" cu maximă atenţie, în timp ce seniorul Károly stătea paşnic în „Ce mai e nou, domnule Wágner?", iar cînd era interpelat de logodnica sa, răspundea invariabil: „Bine, draga mea Bözsike, facem cum doreşti tu, fă ca şi cum nici nu aş fi!". Nu am comentat în niciun fel, mă mulţumeam să privesc distrat din afară. Szilvia m-a întrebat într-o zi: „Ce părere ai despre cum s-a mobilizat mama?".

„Să-i dea Dumnezeu energie și de-acum încolo, să poată alerga pentru fericirea întregii familii!". „Eşti ginerele ideal!". „Nu, ea e soacra ideală!".



Sarmale

Dacă tot am vorbit despre Krúdy, nu pot să nu citez ceea ce scrie despre sarmale: „Primul fel să fie sarmale! Varza să fie fiartă bine, cu două zile mai devreme, ca să fie moale, iar frunzele să fie subțiate la cotor. Ingredientele pentru sarmale sînt coaste, gît şi spată de vită, carne de porc mai gras şi afumat, ciolan, picior, slănină afumată şi rumenită, iar condimentele sînt piper, boia, foi de dafin şi mărar. Felul doi să fie găluşte cu brînză de oaie şi jumări prăjite mărunt. Dacă ar fi printre noi slăbănogi, pentru ei aș recomanda clătite stropite cu rom." Aş completa doar că sarmalele sînt mai bune dacă se fac în cantitate mai mare (cu cît sînt mai multe, cu atît sînt mai bune). Să nu ne speriem de o cantitate prea mare. Pot fi congelate în pungi de plastic. Vă recomand ca sarmalele să fie fierte într-un vas de lut. De obicei, a doua zi sînt mai gustoase, decît proaspăt gătite, pentru că între timp gusturile se întrepătrund şi se armonizează.

Ingrediente:

- 300-400 g orez
- un kg carne de porc (pulpă) tocată
- o ceapă roşie
- 3-4 căţei de usturoi
- sare
- piper negru, proaspăt măcinat
- boia (dulce)
- o căpățînă de varză acră
- costiţă afumată
- 100 g cîrnaţi afumați
- un pic de ulei

- 3-4 linguri de făină
- 2 linguri de smîntînă

Pregătire:

Spălăm orezul, tăiem ceapa mărunt, pisăm usturoiul. Condimentăm cu sare, piper şi boia şi amestecăm toate ingredientele cu mîna, pînă obţinem o pastă omogenă. Spălăm varza și pregătim frunzele în care împachetăm umplutura. Resturile de varză rămase pot fi mărunţite şi aşezate pe fundul vasului. Tot acolo punem şi costiţa afumată. Peste acest strat punem cu grijă sarmalele, iar deasupra, cîrnatul. Adăugăm apă cît să acopere totul. Acoperim cu 2-3 frunze de varză, punem vasul în cuptorul preîncălzit la 180° C şi lăsăm la fiert. Timpul de coacere diferă în funcţie de cantitatea și de calitatea cărnii, dar de obicei durează în jur de o oră şi jumătate. Cel mai indicat este să controlăm, înainte de a scoate vasul din cuptor. Servim cu smîntînă.

Merge cu un vin alb mai sec, de exemplu un Riesling.

Spaghete Carbonara

Despre proveniența denumirii „Carbonara" există multiple variante, unii spun că era o mîncare inventată şi foarte apreciată de lucrătorii din minele de cărbuni (variantă plauzibilă, fiind o mîncare destul de calorică, ieftină, şi care se prepară rapid, ideală pentru efort fizic). După o altă variantă, denumirea ar proveni de la un restaurant cu acest nume unde nişte soldaţi americani ar fi mîncat în timpul celui de-al doilea război mondial. Se spune că le-a plăcut atît de mult ce au mîncat, încît au cerut reţeta, dar pentru că nu avea un nume, ar fi numit-o „Carbonara", după numele restaurantului. Cînd s-au întors în SUA, au popularizat mîncarea sub această denumire (posibil, dar puțin probabil, dat fiind că e o mîncare italienească). Cel mai probabil avem de-a face cu cea mai clasică interpretare a pastelor,

omniprezentă în meniurile restaurantelor care servesc paste.

Problema e tocmai faptul că a devenit un preparat foarte popular şi cerut în restaurante, dar care se poate altera extrem de uşor. Dat fiind că o bucătărie profesionistă nu îşi poate permite greşeli (costă bani, timp, renume etc.), majoritatea pastelor Carbonara servite în restaurantele aflate în afara graniţelor Italiei (şi nici pentru cele din interior nu aş pune mîna pe cărbuni încinşi!) sînt variante „falsificate" ale reţetei originale. Despre aceasta însă vom vorbi mai tîrziu, cert este că cel puţin în România, 90% dintre clienţii restaurantelor care cred că au mîncat paste Carbonara, nu au mîncat de fapt paste Carbonara şi (culmea!) poate tocmai din acest motiv le-a şi plăcut!

Dar să trecem la reţeta de Paste Carbonara autentice.

Ingrediente:

(dacă la alte reţete ingredientele pot fi privite ca o bază de pornire, la care se mai pot adăuga sau se pot elimina unele dintre ele, fiind vorba de un preparat clasic, aici ar fi bine să respectăm pe cît posibil ingredientele, fără să facem demonstraţii de creativitate)

• Paste, preferabil spaghete. Nu e doar o chestiune de tradiţie, există şi motive ştiinţifice pentru asta, anumite sosuri aderă mai bine la anumite paste. Spre exemplu, cînd e vorba de paste bolognese, recomandate sînt pastele *penne*, deoarece au formă tubulară, iar sosul de carne are şanse să se strecoare în interior, pe cînd, în cazul sosului Carbonara e mult mai probabil să învelească suprafaţa spaghetelor filiforme. Apropo, dacă sînteţi pasionaţi ai bucătăriei şi deţineţi un aparat de făcut paste (sînt chiar bune şi relativ ieftine) vă rog frumos să îl lăsaţi la locul lui! Folosiţi paste uscate din magazin. Nu întotdeauna pastele proaspete sînt mai bune decît cele uscate. Vreţi să faceţi o lasagna? Scoateţi aparatul de făcut paste! Spaghete Carbonara? NU! Pe lîngă risipa de muncă, veţi obţine un produs inferior celui cumpărat din magazin, mai ales că sînt suficiente paste de

calitate și se găsesc oriunde. Nu vreau să fac reclamă, dar cele care încep cu ,,B" şi se termină cu ,,arilla" sînt absolut perfecte pentru ce vrem noi să gătim!

• *Pancetta*, sau alt produs crud uscat, dar care nu e afumat. Spre exemplu, mulţi spun că *guanciale*, obraz de porc crud uscat neafumat, ar fi varianta autentică. Eu nu aş fi atît de categoric şi aş zice că se poate folosi şi bacon, diferenţa dintre bacon şi *pancetta* e faptul că baconul e afumat, altfel provin din aceeaşi parte a porcului, respectiv pieptul de porc, ba chiar aş merge mai departe şi aş zice că, dacă e să credem varianta potrivit căreia originea acestei reţete ar fi în vetrele minerilor cărbunari, cel mai probabil aceştia foloseau slănină, fiind mai ieftină decît alte produse. Atenţie însă, indiferent de carnea aleasă, aceasta trebuie să vină la bucată sau tăiată cuburi (în niciun caz felii subţiri într-un pachet vidat) şi să fie suficient de grasă.

• Ouă, teoretic unul de persoană, dar mai depinde şi de mărimea și calitatea lor. Rezultatul final va oglindi desigur calitatea ingredientelor. Unele reţete folosesc doar gălbenuşurile (voi explica mai tîrziu de ce), ceea ce nu e total incorect, însă în opinia mea, prin folosirea exclusivă a gălbenuşurilor, preparatul devine şi neautentic (nu reuşesc să-mi imaginez minerii separînd albuşul de gălbenuş şi nici restaurantele din timpul războaielor mondiale aruncînd albuşuri) şi mai nesănătos. Un compromis rezonabil ar fi ca la două persoane să se folosească un ou întreg şi un gălbenuş în loc de două ouă.

• *Parmigiano Reggiano* sau *Pecorino*, dar numai proaspăt rase, nu cumpărat gata răzuite la pungă.

• Apă, sare şi piper. Atît. Nu vă recomand să fiţi prea creativi, desigur am văzut în multe locuri Carbonara cu dovlecei sau Carbonara cu x... Nu spun că sînt interzise, dar nu văd rostul! E perfectă aşa cum e!

Preparare:

Pentru simplitate, e mai bine să începeţi cu pregătirea sosului, care însă va fi ultimul folosit. Amestecaţi într-un

bol ouă (unul pe persoană, dacă sînteţi dispuşi să riscaţi mai mult, sau unul întreg plus un gălbenuş la două persoane, dacă vreţi să reduceţi riscurile), parmezan sau pecorino proaspăt ras (cam 1/4 din volumul ocupat de ouă, dar mai bine mai mult, decît mai puţin) şi puţin piper (sare nu ar mai trebui să fie nevoie, fiind suficient de sărate parmezanul şi pancetta). Puneţi sosul deoparte.

Feliaţi pancetta în bucăţele mici, dar nu foarte subţiri, francezii le-ar zice *„lardons"*, italienii le spun *„cubetti"*, dar ar trebui să fie cam de grosimea unei ţigări, dacă bucata de pancetta (sau bacon) e una cu mai puţină grăsime adăugaţi pe lîngă bucăţelele tăiate şi puţin ulei sau untură într-o tigaie rece și grea, ca să înmagazineze cît mai multă căldură. Puneţi tigaia pe foc mic, scopul e să topim cît mai multă grăsime, iar pancetta să devină crocantă. Dacă le-aţi pune într-o tigaie încinsă pe foc rapid, exteriorul s-ar rumeni rapid, iar grăsimea ar rămîne în interior. Lăsaţi pe foc mic pînă devin uşor crocante (nu arse), amestecînd din cînd în cînd.

Între timp, puneţi un vas mare cu apă la fiert, iar cînd începe să clocotească adăugaţi sare, multă sare. Unii spun că apa în care fierb pastele trebuie să fie „sărată ca apa mării", nu ştiu dacă e chiar aşa, dar, avînd în vedere că oricum doar o cantitate mică din sare va fi preluată de paste (restul rămîne în apă), nu vă zgîrciţi la sare.

După ce apa clocoteşte, adăugaţi spaghetele (la o adică merg şi *tagliatele* sau *penne*) şi lăsaţi la fiert, dar după 6 minute ar trebui să începeţi să verificaţi stadiul de coacere, dat fiind că trebuie să rămînă *al dente*, adică nu foarte moi, dar totuşi nici să le simţi crocante. E bine să amestecaţi de cîteva ori, mai ales la început, dar nu trebuie să vă preocupaţi prea mult cu asta. Mai ales dacă m-aţi ascultat şi aţi folosit paste uscate, nu e nevoie de ulei în apă (oricum ştim de la fizică faptul că acesta nu se amestecă cu apa).

De obicei, e mai sigur să nu aveţi două vase simultan pe foc, vă puteţi concentra mai uşor astfel. În cazul de faţă e nevoie de un pic de sincronizare, pancetta trebuind să fie gata rumenită, iar tigaia încă sfîrîind, exact cînd pastele

sînt *al dente*, dar încă în apă clocotită. Pînă veți reuși să vă sincronizați perfect e suficient să fie pancetta gata mai întîi, iar cînd pastele sînt fierte *al dente* o reîncingeți. Poate fi însă o problemă dacă pastele sînt gata, dar pancetta încă nu. În oricare dintre situații v-ați regăsi, cînd pastele sînt *al dente* ar fi bine să opriți focul la care se prăjește pancetta și să răsturnați pastele (fără apă!) în tigaia cu pancetta.

Acesta este momentul adevărului! Amestecați rapid pastele cu pancetta și grăsimea din tigaie, apoi turnați sosul făcut la început din ou și parmezan. Tigaia (și conținutul ei, adică pastele cu pancetta) ar trebui să fie (chiar și cu focul stins) suficient de caldă încît să gătească oul astfel încît acesta să se lipească de paste, dar nu fierbinte încît să transforme totul în omletă (motivul pentru care unii preferă să adauge doar gălbenușuri, întrucît proteina din albuș se solidifică instantaneu la temperaturi ridicate).

Dacă totul a mers bine, veți obține niște paste *al dente* cu un înveliș cremos, lucios, format din ouă și parmezan, cu bucăți de bacon crocant. Dacă a fost tigaia prea încinsă, veți obține paste cu omletă și bacon. Se pot mînca, și chiar ar fi bine să le mîncați, dar nu le serviți și altora, ei nu au greșit cu nimic! Dacă tigaia a fost prea rece, sosul pastelor va fi prea lichid, caz în care se mai poate interveni, reaprinzînd focul la minimum sub tigaie și amestecînd continuu, cu ochii pe el, să nu se transforme în omleta amintită mai sus.

Din descriere, e evident de ce în restaurante rareori se face Carbonara autentică. Cînd ești la program, nu îți permiți să faci greșeli care costă, deci la amestecul de ou (de multe ori doar gălbenuș) cu parmezan se adaugă o cantitate destul de mare de smîntînă lichidă, prevenind astfel transformarea în omletă, sosul păstrînd un aspect asemănător. Desigur, va fi comestibil, poate chiar bun, mult mai ușor de făcut, mulți clienți chiar vor prefera această variantă, deoarece se tem de un ou semi-gătit, dar dacă ai mîncat o carbonara autentică și ți-a plăcut, nu mai există cale de întoarcere spre varianta diluată cu smîntînă lichidă.

Predau cartea şi mă însor

Cu cîteva zile înainte de nuntă, i-am dat lui Kartell Béni şi ultimele capitole ale cărţii de bucate. M-a felicitat şi m-a bătut prietenește pe umăr (nu știam dacă felicitările lui erau pentru carte sau pentru însurătoare). S-a scuzat că în acel moment nu avea timp să discute mai mult cu mine, „dar vom recupera la nuntă, dragul meu prieten!", a spus şi a întins-o. După două zile mi-a transmis într-un mesaj scurt că totul era în ordine, manuscrisul meu fusese acceptat şi un redactor lucra deja pe text. Nu a întîrziat nici cu onorariul, care a venit în cel mai potrivit moment.

A venit şi ziua mult așteptată. Stăteam în fața ofițerului de starea civilă alături de Szilvia. Mi se părea ireal! Era îmbrăcată într-o rochie uşoară de albastru turcoaz, cu sandale cu toc-cui, care practic erau doar nişte panglici. Stăteam în stînga ei, înfoiat ca un curcan și împachetat în armura unui costum de culoare închisă, cu un papion roşu-carmin. De cealaltă parte a Szilviei, se afla Bözsike, soacra-mică-mireasă (mai rar așa cumul de funcții!) și ea sobră și țeapănă, într-un corset vișiniu, strîns pe talie de abia putea respira, cu pantofi cu toc înalt, pe care se balansa periculos. În dreapta ei, Kartell Károly, îmbrăcat într-un costum cu alură sportivă, de culoare gri-șobolan, cu pantofi de piele întoarsă, asortați. Prin lejeritatea gesturilor și a posturii, reușea să pară mult mai tînăr decît era. Omul, actor de meserie, își intrase perfect în rolul de ginerică atemporal! Undeva alături, palizi și înmuiați de emoție ca niște lumînări, erau părinții mei. Mireasa mea era foarte veselă, chiar prea veselă! Răspîndea parfum și glumițe către toată lumea, într-atît încît Bözsike a înghiontit-o de cîteva ori cu tîlc, dar tot nu s-a astîmpărat. „Doar nu sîntem la înmormîntare!", a fost replica ei.

Ofițerul de stare civilă a rostit solemn textul prevăzut de lege. Cînd a sosit momentul în care trebuia să declarăm public că vrem să ne căsătorim, Szilvia, mi-a strîns mîna şi mi-a şoptit: „Să vezi cum o să surprind pe toată lumea!". Cînd i s-a pus întrebarea dacă din proprie voință și nesilită de nimeni dorește să fie soția mea, în loc de răspuns, a tăcut prelung. Am simțit cum mă ia ușor cu leșin, cum prin toți porii țîșnesc minuscule izvoare care mă

inundă și cum un țiuit ascuțit se cuibărește în urechile mele! Aerul dintr-odată a devenit umed și greu ca o pîclă și refuza să-mi intre în nări. Mă imaginam prăbușit pe podea, fără simțuri, cu ochii sticloși, larg deschiși spre nimic. Nu știu cît a trecut cu adevărat, dar mie mi s-a părut o veșnicie. Am reușit doar să observ, cu coada ochiului, ca prin ceață și cu un efect de relanti, cum Szilvia se întoarce spre mine, ca și cum ar fi vrut să se convingă că într-adevăr eu eram alesul și nu altul. Din corzile ei vocale s-a pornit în sunete ba prea intense, ba abia șoptite, ba nefiresc de groase, ba ca de copil, ceva care aducea a: „Daaaa!". Nu știu ce a fost și ce s-a întamplat de fapt, fiindcă s-a rupt filmul. M-am trezit întins, cu cămașa desfăcută în jurul gîtului, iar Bözsike și Szilvia deasupra mea, stropindu-mă cu apă și rostindu-mi repetat numele. Cert este că după acest mic interludiu din care am reușit să mă adun neașteptat de repede, am ciocnit pahare de șampanie cu cei cîțiva invitați, după care am schimbat locurile cu Bözsike și Kartell Károly și am luat-o de la capăt cu „de bună voie și nesilit de nimeni".

Fiindcă restaurantul „Ce mai e nou, domnule Wágner?" ar fi fost neîncăpător pentru două nunți, Bözsike și Kartell au invitat doar cîteva rude apropiate și niște prieteni, lăsînd mare parte a spațiului pentru noi. Eu și Szilvia ne-am poziționat la intrare, să primim oaspeții. Cînd au sosit aproape toți, iar aperitivul era pe terminate, Szilvia a cîntat marele șlagăr al lui Jennifer Rush: „Power of love" (deși pînă în ultima clipă am știut că va cînta „Killing me softly", al Robertei Flack). A urmat dansul mirilor și practic am deschis cheful. În ceea ce privește meniul, am decis că nu vom servi lucruri fițoase, ca midii, strigi sau icre de Manciuria, ci vom face un ospăț țărănesc. La aperitiv am servit caltaboș, cîrnați, jumări, slănină, lîngă care am mai pus brînză de oaie, caș și cașcaval. După aperitiv, a venit supa de carne a la Krúdy și sarmale. A urmat un papricaș de somn cu găluște, iar mai spre dimineață, s-a servit supă acrișoară pentru combaterea mahmurelii. Un pahar de șampanie, pălincă, vin și bere la discreție. Meniul a fost simplu, dar lăudat de toată lumea.

La ospăț, Szilvia s-a îmbrăcat tradițional în rochie albă, lungă, iar soacra-mică, tomnatică mireasă, cu una violet deschis. Szilvia

strălucea și era în mare vervă. Din cînd în cînd ne plimbam printre mese, salutînd pe toată lumea, așa cum se cuvine.

Așa am ajuns la masa lui Kartell Béni, care nu părea interesat de protocol. M-a invitat să stau lîngă el ca să-mi facă următoarea ofertă. „Felicitări, bătrîne, și să știi că m-am gîndit la un lucru: dacă tot ai intrat în familia noastră, ce ai zice să intri și în editură? Am nevoie de un om ca tine, care știe să dea față cărților. Oficial este un post de redactor, dar neoficial e mult mai mult decît atît. Tu ai fi un fel de antrenor al autorilor noștri. Eu aș identifica o temă, iar tu ai ști cum trebuie scris sau să găsești autorul potrivit care să o facă. Noi doi ne-am ocupa deci doar de strategie. Acum de exemplu există cerere pentru cărți despre sănătate, stil de viață, protecția mediului înconjurător. Am putea să scriem un proiect și s-ar putea să găsim și sponsori. Ce zici?". „Îmi place ideea și mă bucur că te-ai gîndit la mine. Cred că noi doi am putea să lucrăm bine împreună. După nuntă, o să te caut și discutăm amănuntele!". „De acord! Distracție plăcută, asta e ziua voastră! Am spus deja că ai o soție frumoasă? Felicitări! Sînteți o pereche reușită!". „Mulțumesc bătrîne!", i-am răspus și mi-am luat rămas bun, iar el imediat s-a cufundat în ecranul tabletei. Studia niște anunțuri de bursă.

I-am salutat cu bucurie pe Clarissa și Aldo. În mod vizibil se simțeau bine, făceau de zor fotografii și erau foarte entuziasmați. Am lăuda-o pe Clarissa pentru rețetele ei și i-am invitat a doua zi la un prînz toscan. După aceea, i-am învățat să danseze *csárdás*. Au fost foarte bucuroși cînd au aflat că vom merge în voiaj de nuntă la Florența. Aldo ne-a avertizat că, dacă nu îi vom vizita și pe ei, vor trimite după noi mafia siciliană.

Nu unul, ci două torturi de nuntă au fost servite. Luminile s-au stins și sala a fost luminată doar de jocurile de artificii montate pe torturi. Mama și fiica au tăiat torturile în aplauzele mesenilor. Desigur, fotografii și mici momente filmate ale evenimentului au apărut imediat pe facebook. N-ai ce-i face, trăim într-o astfel de lume!

După miezul nopții, ordinea și protocolul au lăsat loc veseliei și voii bune. Nuntașii dansau de le scăpărau călcîiele, iar după ce au obosit, au început „ora de muzică" și cîntau cît îi ținea

plămînii, cîntece populare maghiare. În replică, Clarissa şi Aldo au cîntat un cîntec italian despre Garibaldi. Nimeni nu înţelegea nimic, dar ei nu s-au lăsat intimidaţi. Nici noi nu puteam să stăm deoparte, şi am participat la spectacolul coral. Eram veseli şi fericiţi.

Spre zorii zilei, au început să plece musafirii. Ne-am luat rămas bun de la fiecare şi le-am dat caserole cu prăjituri. Ultimul plecat a fost un coleg de clasă din liceu (pe care l-am poreclit Columbo, pentru că totdeauna apărea în haine şifonate şi hîite, exact ca eroul popularului serial de televiziune), complet turmentat, dar îi stătea bine. Se ţinea de mine să nu cadă şi bînguia: „Pe Szilvia asta a ta, o ştiu eu... o cheamă Vereczky Szilvia şi era regina ceardaşului! Unde ai găsit-o? Păi acuma cine o să mai cînte acolo la, la, la, la-la-laaa ...", încerca el să imite fragmente din opereta Szilvia. Szilvia rîdea de se prăpădea, însă Gácsér nu a găsit scena atît de amuzantă şi a chemat un taxi pentru falsul Columbo. Eu şi bătrînul Kartell am achitat consumaţia, ne-am luat proaspetele neveste şi am plecat acasă. Prietenos, Gácsér ne-a condus la uşă în timp ce număra banii.

A doua zi la prînz, Clarissa şi Aldo au fost musafirii noştri. Mîncarea nu mi-a ieşit perfect, dar nici nu am stricat-o prea tare. Probabil oboseala m-a împiedicat să fac o supermîncare. Clarissa m-a lăudat oricum. A spus că secretul mîncărurilor bune este ca bucătarul să cînte cîntece toscane în timp ce găteşte. Spunea că vorbea din experienţă. În timp ce mîncam şi după masă, Aldo a povestit mult despre Florenţa, să ne stîrnească apetitul cultural. A relatat istoria Domului, care a fost o realizare arhitectonică excepţională la vremea ridicării lui, despre Filippo Brunelleschi, arhitectul genial care a rezolvat problema susţinerii cupolei imense, fără să folosească un stîlp de susţinere la mijloc. După aceea, ne-a vorbit despre Ponte Vecchio şi despre biserica Santa Croce, iar noi ascultam fascinaţi şi nerăbdători să pornim la drum.

Prima zi adevărată de toamnă a fost cînd avionul nostru a aterizat la Florenţa. Fără să stăm mult în hotel, am pornit să descoperim oraşul, care, în soarele după-amiezii autumnale, arăta ca un decor dintr-un film romantic. Bateria telefonului meu s-a descărcat repede de prea multe poze şi filmări. Am revenit la hotel

în prag de seară, foarte obosiţi, dar fericiţi. În zilele următoare însă ne-am dat seama că era imposibil să epuizăm în cîteva zile toate frumuseţile şi valorile artistice ale Florenţei, aşa că ne-am concentrat doar pe cîteva obiective (chiar şi aşa, am petrecut o zi în muzeul Uffizi!). Temîndu-ne însă de mafia siciliană, am căutat locuinţa Clarissei şi a lui Aldo. Pentru asta a trebuit să mergem pînă la capătul oraşului, dar cu ajutorul GPS-ului am reuşit să găsim adresa relativ uşor. Cînd, la ora prestabilită, am apăsat soneria uşii, m-a atins mirosul gulaşului, care fierbea într-un ceaun atîrnat deasupra unui foc cîmpenesc, în curtea lor.

După zece ani

Încep prin a vă spune ce mare succes a fost cartea mea de bucate! Cinci ediţii au ieşit de sub tipar, şi un nou tiraj e în pregătire, fiindcă se tot cere în librării. Ceea ce nu l-a salvat pe prietenul politician al lui Kartell Béni, pe care partidul lui l-a pus oricum pe linie moartă, pentru că avea nevoie de sîngele proaspăt al tigrilor tineri. Asta l-a frustrat aşa de mult, încît viaţa lui particulară a intrat în criză. A divorţat şi s-a însurat cu o femeie cu douăzeci de ani mai tînără decît el (mă rog, ţinea să fie şi el într-un fel sau altul în rîndul oamenilor politici!). Însă a doua căsătorie a fost de scurtă durată. Imediat ce au făcut un copil, au divorţat, iar acum plăteşte pensie alimentară. După ce i s-a luat funcţia politică, o perioadă a fost în bătaia vîntului. N-avea serviciu şi îşi consumase economiile. În mod oarecum caracteristic pentru această lume, nici Kartell Béni nu s-a grăbit să-i ofere ceva, dimpotrivă, a profitat de faptul că avea probleme financiare şi i-a cumpărat acţiunile la un preţ de nimica. Pînă la urmă, lui Gácsér i s-a făcut milă de el. L-a angajat ca barman şi animator. În fiecare după-amiază, se ducea la „Ce mai e nou, domnule Wágner?" şi amuza clientela cu poveştile lui din timpul cînd fusese politician. După un timp însă i s-au terminat şi poveştile şi a început să le reia una cîte una. Muşteriii deja le ştiau pe toate şi i le cereau, cum comanzi nişte melodii anume la lăutar: „Spune-ne-o pe aia, cînd ţi-au dat în Thailanda să mănînci fofoloanţe de maimuţă şi tu credeai că e creier pane!". La un moment dat m-am gîndit că ar trebui să notez şi să public poveştile acelea sub titlul: „Învăţăturile unui politician decăzut". Eh, aşa e politica!

Eu în schimb m-am entuzismat atît de mult de succesul cărţii de bucate încît scriam cărţi la foc automat, una după alta. La un moment dat, m-a împins păcatul să încerc să răspund la marile întrebări ale omenirii şi să schimb lumea. Am constatat însă că lumea nu era curioasă de răspunsurile mele şi nici nu voia să se schimbe. Aşa că am tras învăţămintele cuvenite, iar acum scriu literatură de amuzament. Asta mai merge! Fără îndoială merge mai bine decît literatura cu subiecte grave, tratate în profunzime.

În orice caz, încep să cunosc lumea, iar lumea să mă cunoască

pe mine. Primesc invitaţii, pe ici, pe colo, din cînd în cînd ţin conferinţe pentru tineri, împart idei, comentarii şi poante telespectatorilor unor televiziuni locale sau ascultătorilor de radio. Sînt conştient însă că nu voi figura niciodată în manualele şcolare, nici străzile din oraşul meu natal nu-mi vor purta numele. Cele trei cărţi pe care le-am publicat pînă acum (exceptînd cartea de bucate, care oficial are alt autor) sînt puţine şi din punct de vedere cantitativ, cît şi calitativ. Cîteodată îmi trece prin minte că ar fi cazul să mă apuc de capodopera mea, un roman adevărat, monumental, care să împartă istoria literaturii într-un „înainte" şi un „după". Dar amîn de la o zi la alta. Acum scriu a patra carte, dar şi aceasta va fi tot aşa de... – mi-e ruşine să-i zic „comercială", îi voi spune „apetisantă" publicului larg.

Încet, încep să mă satur de tînărul Kartell. Îmi pasează mie toată munca, iar el doar reprezintă firma, adună banii şi laurii. Veşnic e la prînzuri şi cine cu clienţi şi autori. El spune că sînt mese de lucru, pentru că în urma acestora aduce comenzile şi duce mai departe afacerea. În realitate, devin afacere numai după ce eu duc la bun sfîrşit acele comenzi. Nu mă plîng! Firma merge. Ba chiar ne-am extins! Adevărul e că şi eu am o părticică din acţiuni. Nu multe, dar fac ceva pui la sfîrşit de an. Pentru asta pot să-i mulţumesc seniorului Kartell. El l-a convins pe fiul lui, probabil la insistenţele lui Bözsike.

Peste cîteva luni, vom plăti şi ultima rată din primul nostru credit bancar. Am hotărît cu Szilvia că nu mai luăm altul. Ne-am săturat să fim permanent jefuiţi de bănci. Dar nu am avut ce face. Din apartamentul închiriat trebuia să plecăm. Am cumpărat o casă mică. Desigur, nu în oraş, în Oradea, pentru că atîţia bani nu am avut, ci la Cetariu, o comună alăturată. De acolo, facem naveta zilnic. Măcar trăim într-un mediu sănătos. Aici o să crească şi copiii noştri. Fiul nostru, Gergő are deja opt ani şi e în clasa a doua. Fiica noastră, Anna, are cinci ani şi este încă la grădiniţă. Sînt nişte copii minunaţi şi îi iubim foarte mult. Numai că am foarte puţin timp pentru ei. Béni mă exploatează. Cîteodată mai aduc de lucru şi acasă şi, în loc să petrec timp de calitate cu copiii, stau zi-lumină în faţa ecranului de computer.

Szilvia este bine. E o zînă. Şi acum o iubesc la fel de mult, ca

şi atunci cînd am văzut-o prima oară intrînd în „Ce mai e nou, domnule Wágner?". Desigur, uneori trebuie să mă adaptez, să fac compromisuri. Aşa e căsătoria. Szilvia a terminat facultatea şi nu mai lucrează în cabinetul de optică. O perioadă a lucrat la o firmă mare, dar acolo nu s-a simţit bine. Nu a mai vrut să lucreze la stăpîn. Aşa că şi-a deschis propria afacere şi a înfiinţat un birou de consultanţă financiară. A pornit greu, dar acum firma merge destul de bine. Asta a transformat-o. Dintr-o fetiţă visătoare, a devenit o femeie de afaceri foarte hotărîtă. În timp, şi-a impus cu fermitate domnia şi în ostrovul gospodăriei.

E mai bine aşa. Ea totdeauna ştie mai bine decît mine ce trebuie făcut. Azi de exemplu a decis (eu acasă nu mai decid oricum nimic!) că trebuie să mergem la magazin să-mi cumpere o pereche de pantaloni, pentru că cei în care umblu sînt deja uzaţi, iar „redactorul-şef ai unei edituri nu poate să aibă un aspect neglijent şi ponosit". Deci azi mergem să cumpărăm pantaloni. Trebuie să ştiţi că pentru mine cumpăratul hainelor este o tortură. În primul rînd, este o pierdere de timp. În al doilea rînd, este foarte incomod să te schimbi în cabinele alea de probă, mai ales dacă suferi de claustrofobie. De aceea, am construit o strategie. Prima dată trebuie să decid dacă vreau circ sau nu. Mai exact ce este mai greu de suportat: circul sau cumpăratul pantalonilor. Dacă mi se pare că stau bine cu nervii şi suport cîteva zile de economie de cuvinte şi pauză de zîmbete, atunci iau poziţia de catîr şi spun că am haine suficiente, că pantalonii mei sînt foarte buni şi nu am nevoie de alţii. Normal, atunci mă căpătuiesc cu diferite epitete şi „amabilităţi", după care îmi listează parcă dintr-un Excel toate cazurile în care i-am greşit (chiar dacă unele dintre ele sînt doar închipuiri!). Eu ştiu că de fapt o face spre binele meu şi că îşi doreşte să se afişeze cu un soţ prezentabil. Cu asta ea dă de fapt dovadă de dragoste faţă de mine, altfel i-ar fi indiferent cu ce şi dacă mă îmbrac.

Uneori îi fac pe plac şi îi dau satisfacţia de a-mi împrospăta garderoba (destul de modestă de altfel!). Atunci mă prefac că şi eu doresc să-mi cumpăr ceva. În deplin consens marital, mergem la magazin (nu mă lasă să-mi cumpăr singur hainele, am nevoie de aprobarea ei!). Acolo, de ochii lumii, încep să studiez cu grijă

oferta, după care foarte hotărît apuc un articol la întîmplare şi spun că am găsit ceva potrivit. Astfel, mă plasez în avantaj faţă de ea, care încă nu a decis (la femei acest proces este mult mai dificil). Ea mai încearcă – dar fără mare convingere să îmi mai ofere şi alte piese vestimentare din aceeaşi categorie, dar eu rămîn de neclintit. Cu haina aleasă mă duc în cabina de probă şi, dacă reuşesc s-o îmbrac, vin înapoi satisfăcut de model şi măsură. Ea mai încearcă un ultim asalt, îmi aduce şi altceva, iar eu – pentru a nu strica armonia – încerc articolul respectiv, dar dau înapoi cu mare tristeţe (chiar dacă e mai bun), că nu-mi place culoarea sau „fasonul" (nu ştiu ce este, dar am văzut că astfel de argumente iraţionale ţin). Trebuie să fiu consecvent, pentru că, dacă admit că este o haină mai bună decît cea pe care am ales-o eu, procesul se prelungeşte foarte mult, iar scopul meu este să scap cu orice preţ de chin şi să ies din magazin în timp minim. În astfel de cazuri – constatînd şi atitudinea mea aparent cooperantă – de obicei, îmi acceptă alegerea şi scap relativ ieftin. Şi azi voi folosi acest scenariu. Nu am emoţii, e o strategie verificată.

De altfel, nu am motive să mă plîng. O dată pe an, ne permitem o excursie mai lungă. Am fost deja la Paris, Londra, Barcelona, în Grecia. O altă problemă ar fi fotografiile care zac în cine ştie ce buzunar al calculatorului meu şi pe care niciodată nu am timp să le revăd. Toată nădejdea mea stă în cantitatea nelimitată de timp ca pensionar, pe care va trebui să o ocup cu ceva, nu-i aşa? În acest an, avînd în vedere că sărbătorim jubileul de zece ani de la căsătoria noastră, mergem din nou la Malaga, iar pe drumul de întoarcere, ne oprim la Florenţa. O să-i vizităm din nou pe Clarissa şi Aldo, cu care păstrăm relaţia şi acum.

„Da, draga mea, mă duc, acum!"

Cuprins

Cuvînt înainte 5
Începe cu sfîrșitul 7
Béni și însărcinarea 9
Intermezzo cu Teodora 15
Pregătiri pentru cartea de bucate 17
Interviu cu nea Gabi 20
Monologuri 24
Revenind 28
Neliniște 32
O seară furtunoasă 34
Pregătiri cu emoții 39
„Ești bine?" 41
Am dat lovitura 56
„Căprioară, căprioară, unde ești?" 59
Campionat mondial de pogănele cu jumări 64
Ne maturizăm 71
Ursus – Frămîntări 77
Invitație spontană 78
Îi distrez pe polițiști 82
Discuții, film, plimbare 84
Intermezzo cu nenea Sárosi 89
După concert 94
Trebuie să am grijă... 99
Tururi și ture 100
Chelneriţa Bözsike 104
Stare de hipnoză 114
Invitaţia 116
Pregătirile 119
Sosirea 120
Călătorie la orizont 124
Un pic de tipologie 125
Exerciţii noi 126
Sînt plătit 132

Sfîrşitul şi începutul aventurilor 136
Scriu critică de operetă 140
Oradea – Bucureşti – Malaga 145
Steaguri locale 150
Maurii 155
La Manolo 158
Hoinărind prin Budapesta 161
Insula Margit, puzzle 166
Septembrie 174
Un sms 177
Chinul chinurilor 182
Mănînc şi plîng, beau şi fac planuri 185
Katzenjammer (Mahmureală) 187
Îmi dau demisia 189
Vis pe un scaun de bucătărie 191
Se descoperă Hebridele noi 193
Analiza psihologică 196
Noi nelinişti şi în sfîrşit înţeleg 198
Gastroblogul meu 203
„Tanti Szilvia!" 211
Szilvia intră pe uşă 215
La dublu sau nimic 218
Schimb de tipare de croitorie, invitaţii 228
Predau cartea şi mă însor 237
După zece ani 242

REȚETAR

APERITIVE

Clătite a la Hortobágy 131
Cremă de ouă (după o rețetă de Ara-Kovács Attila) 108
Cremă de peşte 106
Mic dejun francez 99
Omletă cu fasole uscată 38
Ouă evreiești 198
Ouă umplute cu şuncă şi cu cremă de hrean 221
Panzanella (salată de pîine din Toscana) 205
Papuci cu jumări şi magiun 70
Pogănele cu jumări 68
Salată Cezar 95
Salată cu piept de pui 143
Salată de crab 155

CIORBE ŞI SUPE

Ciorbă de peşte 162
Gazpacho 153
Supă de carne „adevărată" 222
Supă acrişoară pentru cazuri de mahmureală (Korhelyleves) 183
Supă cremă de broccoli 129
Supă rece de fructe 42

FELURI PRINCIPALE

Aripi picante 102
Carne a la Kanizsa 185
Cartofi la tigaie cu ouă şi ciuperci 79
Ceafă ţigănească 224
Chili con carne 134
Ciolent 172
Coq au vin 169
Cotlet barbecue 178
Cotlet de miel în crustă de fistic 153
Cotlet Esterházy 138

Crap morăresc din Dorozsma 165
File de somn la tavă 109
Hamburger 92
Paella 147
Piept de gîscă din Braşov 200
Piept de pui cu smîntînă şi ciuperci 43
Pizza 209
Plăcinta cu carne şi legume a căpitanului Cook 193
Porchetta 127
Pui „beţivan" pentru bucătari deprimaţi 190
Pui umplut 201
Pulpă de gîscă cu varză roşie şi cartofi pireu 122
Pulpă de pui cu rozmarin, în sos de vin alb 144
Ragu bolognese 206
Ragu de coadă de taur (Estofado de rabo de toro) 156
Reţeta de „mari realizări în cîmpul muncii" sau refolosirea mîncării rămase 178
Risotto cu somon, ciuperci şi şofran 175
Sarmale 231
Spaghete Carbonara 232
Tocăniţă braşoveană 96
Tocăniţă de pui în stil italian 208
Tocăniţă de vită cu vin roşu şi găluşte 170
Tomahawk Steak 180

DESERTURI

Churros 152
Clătite de mere 117
Găluşte Somlói 112
Negresă - Brownie 66
Rigó Jancsi 226
Tort de ciocolată cu cremă de frişcă 214
Tort Dobos 110